تجارت کا بادشاہ

یعنی

اصلی مکمل ہُنر فن مولا

المعروف

پانچ سو بیوپار روپیہ کمانیکی مشین

مرتبہ

اکبر علی کاتب ساکن بھوہن کلان ضلع گوجرانوالہ وارد حال حافظ آباد محلہ میر بخیاں

پبلشر

پنڈت لبھو رام اینڈ سنز تاجر کتب ونچھا بازار

لاہور

تعداد ۱۰۰۰

بار دوم

قیمت عہ/

(نامی پریس انار کلی لاہور میں باہتمام پنڈت لبھو رام تاجر کتب پرنٹر پبلشر کے چھپا)

فصل اول

چاندی گلانے کا بیان

واضح ہو کہ چاندی گلانا عام لوگوں میں مشہور و معروف ہے۔ کہ چاندی سہاگہ سے گلجاتی ہے۔ مگر یہ بات کم لوگ جانتے ہیں۔ کہ صاف کیونکر کیجاتی ہے۔ اب ہمکو اس ترکیب کا لکھنا ضروری بات ہے۔ یاد رکھنا چاہیئے۔ کہ چاندی بیشک سہاگہ سے گلجاتی ہے۔ مگر صاف کرنے میں دقت پڑتی ہے اسکی ترکیب یہ ہے۔ کہ اول کٹھالی میں سہاگہ رکھے اور گرم کرلے۔ جب گرم ہو جائے تو اُس میں چاندی ڈالے اور قدرے شیشہ بھی ڈالے اور پھر سہاگہ اوپر سے ڈالکر چرخ دے جب خوب چرخ آجاوے تو کٹھالی باہر نکالکر اور اس میں تھوڑا سا قلمی شورا ڈالدینا چاہیئے اس کے ڈالتے ہی یہ اثر پیدا ہوگا۔ کہ چاندی مثال دُودھ کے صاف ہو جائیگی یہ میں خوب جانتا ہوں۔ کہ ایسی سہل ترکیب کسی کتاب میں ناظرین کی نظر سے نہ گذری ہوگی۔

چاندی کی شناخت

یہ یاد رکھنا چاہیئے۔ کہ اول شناخت کھوٹی چاندی کی انسان کو لازم ہے۔ کہ چاندی کو آگ پر رکھکر خوب گرم کر کے دیکھ لینا چاہیئے۔ کہ کس رنگ کی ہے بدستور ہے تو چاندی کے عمدہ ہونے میں کوئی کلام نہیں ہے۔ اگر چاندی سیاہی مائل ہے تو جاننا چاہیئے۔ کہ اس میں کوئی ملاؤ دیا گیا ہے۔

ترکیب دوسری

چاندی سے تانبہ۔ سو مرہ۔ کھونٹ۔ پیتل۔ علیحدہ باآسانی

ہوجاتا ہے۔ وہ یہ ہے۔ تھوڑی سی کوڑیاں لیکر۔ ان کو خوب جلائے
جب وہ جلجائیں مثل سرمہ کے باریک پیس لے اور حسب دستور سابقہ چاندیکو
چرخ دیکر اسمیں ڈالکر چاندیکو باہر نکال لے الغرض اسی طرح دو چار مرتبہ
چرخ دیکر گلائے تو پھر چاندی خالص رہجائے گی اور وزن میں کم ہوجائیگی۔
اسکے عمدہ ہونیکی یہی شناخت ہے۔ کہ تاؤ دینے سے بھی سفیدی رہے گی
اور میل و سیاہی بالکل دور ہوجائے گی۔

ترکیب چاندی کے کشتہ کرنیکی

چاندی خالص ایک تولہ۔ اور کنیر سفید پھول کے پتے آدھ پاؤ لیکر خوب کوٹ لے
اور باریک پیس لے اس کا گولہ بنا کر اس میں چاندیکو رکھ دے اور چھ سیر جنگلی
اپلوں میں تین مرتبہ آنچ دے۔ تو کشتہ ہوجائیگا۔ اور کشتہ عمدہ کی یہ شناخت
ہے۔ کہ مثل بتاشے کے پھول جاویگا اور کشتہ مذکور مثل دودھ سفید ہوجاویگا۔

ترکیب کشتہ رانگ

رانگ اصلی ایک چھٹانک چھال املی کی آدھ سیر خشک شدہ پٹیر کے اپر
کی اور اپلے جنگلی دو سیر جمع کر کے نصف اپلے نیچے رکھے اور نصف چھال
اوپر اور رانگ کل اس کے اوپر رکھدے اور باقی چھال و اپلے رکھدے اور
آنچ دیدے بعد ٹھنڈی ہونے آنچ کے کشتہ ہوجاویگا۔ اور رنگ سفید
اور ایک ایک ڈلی علیحدہ ہوجاویگی

ترکیب پارہ کے کشتہ کی

پارہ ڈہائی تولہ۔ اور ادرک پاؤ بھر کا عرق نکالکر خوب کھرل کرنا چاہیئے

جب پارہ اور عرق مذکور خوب گاڑھا ہو جاوے پھر ایک گولی بنانی چاہیئے اور ایک لکڑی ڈھاک لے اور اس کے بیچ میں سے کھودلے اور گولی کو رکھدے بعد میں اُس کے جو برادہ اُس لکڑی کا نکلا تھا۔ اُس میں بھر دے گل حکمت کرکے خشک کرنا چاہیئے۔ جب خشک ہو جائے تب ایک من اُپلے جنگلی کے درمیان میں رکھ دیں۔ اور آگ لگا دیں۔ تو پھر ٹھنڈی ہونے آنچ کے بہت عمدہ کشتہ ہو جائے گا۔

سونا صاف کرنیکی ترکیب

جس طریق سے چاندی گلائی جاتی ہے۔ اسی طرح سونیکے واسطے بھی ایک کٹھالی کی ضرورت ہے۔ قدرے سونا میل کا اندر کٹھالی کے رکھدے اور سہاگہ کی چٹکی ڈالدے سونا فوراً گل جاویگا۔ اگر سونے میں یہ دیکھا جاوے۔ کہ اس میں چاندی یا پیتل کا ملاؤ ہے۔ یا اور کسی قسم کا۔ تو یہ ترکیب کرنی چاہیئے۔ کہ اسکو گلا کر پترے جدا جدا بنا لیوے اور اُس پر تھوڑا سا نمک اور اینٹ کا کھویا ملدے اور اُپلوں کی آگ میں رکھدے دو تین دفعہ میں صاف کندن ہو جاویگا۔ اگر دو تین دفعہ کے آنچ دینے میں بھی صاف نہ ہو۔ تو اور زیادہ دفعہ آنچ دینا چاہیئے بالکل صاف ہو جائیگا۔ بعد میں اس کو اپنے کام میں لانا چاہیئے۔

ترکیب زیور سنہری کے جلانے کی

کہ ایک حصہ نمک اور نمک سے دگنی پھٹکڑی ہر دو کو آمیز کر کے پیس لے اور زیور پر ملکر آگ پر رکھدیں اور تاؤ دینا چاہیئے اور پھر باہر نکالکر تھوڑا سا نوسادر اُس پر چھڑک کر اور کٹھالی کے پانی سے صاف کرنا چاہیئے۔ بالکل صاف ہو جائے گا۔

ترکیب چاندی کے زیور جلانے کی

ترکیب یہ ہے کہ نمک اور پھٹکڑی ہم وزن پیس کر زیور مذکور پر ملدینا چاہیئے اور آگ پر رکھکر تاؤ دیکر نکالکر پانی میں ڈالدو اور کھٹالی کے پانی میں ملکر دھونا چاہیئے سفید موتیوں سے ملنے سے چلا ہو جاتی ہے اور جلا زیور کو دینا ضروریات سے ہے۔ اور مثل نئے زیور کے ہو جائے گا۔

ربڑ کی پریس بنانیکی ترکیب

جس کو امریکن پریس سینوگراف ڈپلیکس اور سینیفولڈ پرنٹر بھی کہتے ہیں جی لائن ایک اونس گلیسرین ۱۳ اونس چائنا کلے نصف اونس اول جی لائن کو ایک کٹورے میں رکھ اس میں اتنا پانی ڈالو۔ کہ جی لائن ڈوب جائے بعد ایک گھنٹہ کے ایک دیگچی یا کڑاہی میں پانی خوب گرم کر کے آہستگی سے کٹورا رکھدو۔ مگر احتیاط رہے۔ کہ کڑاہی کا پانی کٹورے میں داخل نہ ہو جب پانی کی گرمی سے حل کیا ہوا جی لائن کھلکر پتلا ہو جائے اُتار لو۔ اور علیحدہ نکالکر آہستگی سے گلیسرین ڈالتے اور پتلی لکڑی سے ہلاتے جاؤ لیکن ہوا اس کے اندر آکر آبلہ یا بلبلہ نہ ہونے پائے۔ پھر ایک تولہ چائنا کلے باریک چھانی ہوئی اس میں ملاؤ۔ اور ایک گرین پہلے سلگ ایسڈ ملا کر ایک کیس میں نرمی سے مرکب تیار شدہ کی ڈالدو اور چھ گھنٹہ تک سرد ہونے پر کام میں لاؤ۔ یہ کیس یا فریم جست کی چادر کا نصف انچ موٹا۔ اور طول عرض جتنا مطلوب ہو بنانا چاہیئے۔

دوسری ترکیب

جی لاٹن ۲۰ حصہ۔ گریپ شوگر۔ ۳۰ حصہ گلیسرین ۲۰۰ حصہ بیریم سیلفائیڈ دس حصہ بہ ترکیب بالا جی لاٹن گلاکر گلیسرین میں ملاؤ بمعہ گریپ شوگراز ان بیریم ملاؤ۔ اور فریم میں ڈال کر ۲ گھنٹے بعد کام میں لاؤ۔

تیسری ترکیب

سریش صاف سفید تین حصہ گلیسرین ۱۰۰ حصہ بیریم سیلفائیڈ ۱ حصہ پانی میں ۷۵ حصہ سریش کو پانی میں تمام شب بھگو کر جی لاٹن کی طرح گرم پانیمیں اس کا برتن رکھکر گلاؤ۔ باقی بدستور عمل کرو یہ ترکیب سہل اور ارزان ہے

چوتھی ترکیب

چار حصہ ولائیتی سریش ۸ حصہ پانی میں تر کر کے بدستور سابق گلاؤ۔ اور ۱۶ حصہ گلیسرین ملاؤ۔ یہ ترکیب سب سے ارزان ہے۔

ربڑ پریس کیلئے روشنائی

ہر قسم کا انیلائن کلا لکوہال میں حل کر کے تھوڑا سا اینھر ان میں ملاؤ۔ اگر حروف لکھتے وقت پھیلیں تو الکوہال اور اینھر کی کمی بیشی سے درست کریں۔

طریقہ

کسی کاغذ پر اس سیاہی سے لکھکر پریس پر جماؤ۔ دو منٹ بعد اُتار کر یکے بعد دیگرے کاغذ چھاپتے جاؤ۔ جب چھاپ لو تو کسی پارچہ کو نم دیکر اُسے بجھا دو۔ چند گھنٹوں کے بعد پھر چھاپ سکتے ہو۔

گلٹ سازی

پانی صفا سا ڈھے سیر سیغا ئیڈ پوٹاس ۱۲ چھٹانک نا ئیٹریٹ آف سلور ایک ایک چھٹانک سب کو ملاکر خوب حل کرو پھر اس کو آگ پر رکھدو۔ اور جب کھولنے لگے تو جس چیز کو گلٹ کرنا ہو اس کو اس میں چند منٹ رکھ کر نکال دو۔ تو ملمع ہوگا۔

دوسری ترکیب

بائی نائیٹریٹ آف پوٹاس ۲۰ چھٹانک۔ کلورائڈ آف سلور ایک تولہ پانی بقدر ضرورت ملاکر آگ پر جوش دو۔ اس کے اندر جس چیز کو گلٹ کرنا ہو ڈالدو مصفیٰ اور پتلا سا۔ ترکیب سوئم

کلورائڈ آف سلور ایک تولہ پھٹکری ولائتی تین تولہ نمک سفید ۸ تولہ بائی نائیٹریٹ آف پوٹاس ۸ تولہ سب کو ملاکر پانی اسقدر ملاؤ کہ مٹی کی طرح گندھ جائے۔ پھر جس کو گلٹ کرنا ہو اسکو صاف کرکے ملو تو گلٹ ہو جائیگا

ترکیب چہارم

کلورائڈ آف سلور ایک تولہ۔ کھریا مٹی ½ ۱ تولہ نمک سفید ایک تولہ کاربونٹ آف پوٹاس ۳ تولہ سب کو ملاکر ترکیب سوئم کی طرح گلٹ کرو۔ ہدایت کلور آئیڈ آف سلور کو اندھیرے میں اور نیلی بوتل میں رکھنا چاہئے روشنی میں خراب ہوگا۔ یہ سب طریقے چاندی کے گلٹ کرنے کے ہیں۔

سنہری گلٹ

کلورائڈ آف گولڈ ۴ رتی۔ کاربونیٹ آف پوٹاشیم ۲ تولہ ۸ ماشہ پانی ۵ تولہ سب ادویہ کو چینی کے برتن میں ڈالکر اُس کا منہ بند کرکے کوئلے کی نرم آنچ پر تھوڑا سا پکائیں جس سے سب چیزیں حل ہو جائیں پھر جس چیز پر گلٹ کرنا ہو۔ اسکو برتن وغیرہ سے صاف کرکے نیم گرم مرکب بنے کو رہیں ایک منٹ تک غوطہ زن کریں بعدہٗ نکالکر سرد ہونے پر پانی سے دہو ڈالیں گلٹ ہو جائیگا

گلٹ شدہ شے پر سے دھبہ دور کرنا

جس شے پر داغ ہو۔ اس کو پھٹکڑی پڑے ہوئے جوش کھاتے ہوئے پانی میں دہو ڈالیں اور صاف کریں۔

چاندی کے زیور اُجالنے کی ترکیب

اول زیور کو تھوڑی آنچ پر تپائیے۔ تاکہ اُسکی چکنائی دور ہو۔ پھر پانیمیں ڈبو کر سفوف نمک میں لپیٹے اور آنچ میں تپا کر کوچی سے صاف کرکے بعدازاں قلی پر ڈالکر خشک کرلے۔ تیار شدہ کے تیزاب کے چند قطرے پانی میں ملا کر کھٹائی بنائے اور زیور بنا کر اس میں ڈالے۔

ایضاً۔ کلورائیڈ آف لائم میں پانی ملاکر کوچی سے زیور کو مانجھے اور خوب صاف کرے چمکدار ہو جائے گا۔

انگریزی غازہ

گلیسرین ۵ تولہ عرق گلاب ۳ تولہ عرق لیموں ۳ تولہ عرق سنگترہ ۳- تولہ

سب کو ملا کر شیشی میں ڈالدو اور نہانے یا منہ دہونیکے بعد روزانہ چہرہ پر لگاؤ۔ اور چند منٹوں کے بعد تولئے سے صاف کرو۔ تو چہرہ خوشنما رہیگا۔ اور دماغ تر و تازہ۔

غازہ یا اُبٹنا

جس کے ملنے سے چہرہ خوش رنگ ہو جائے۔ لودھ۔ ہلدی۔ کافور۔ آردجو مغز بادام۔ سوڈا بائی کارب۔ سب ہموزن کوٹ رکھیں اور دُودھ پانی سے پتلا کر کے خوب پالش کریں۔

چہرہ کی جھُریاں دور کرنیکا نسخہ

گلیسرین ۵ تولہ جو کا آٹا۔ ۴ تولہ، بادام روغن ۲ ماشہ سب کو ملا رکھو اور بقدر ضرورت پانی میں ملا کر ابٹنے کے طور پر پالش کرو بہت مفید ہے۔

چہرے کو خوبصورت بنانے والا صابون

انگریزی صابون کے کارخانے سے اگر گلیسرین کا نرم صابن مل جائے تو اچھا۔ ورنہ دوسرا نرم صابون ۵ تولہ۔ ہلدی کا سفوف ایک ماشہ مغز بادام سفوف ایک تولہ۔ سوڈا بائی کارب ایک تولہ۔ دار چکنا ½ ماشہ۔ زعفران ۳ رتی آردجو سفوف ایک تولہ انہیں آئیل حسب ضرورت بنا کر اور خوب ملا کر ٹکیہ بنالو۔ یہی چہرہ کو خوبصورت بنانے والا ہے۔

سب سے اعلےٰ اور عمدہ انگریزی خضاب

یہی وہ خضاب ہے جس کی بدولت آج صدہا مشتہرین لاکھوں روپے کما رہے

ہیں۔ (۱) ایسڈ سرو گیلک ۳ گرین سوڈا سلفیٹ اگرین سپرٹ ریکٹی فائیڈ ۴ ڈرام صاف پانی میں دو اونس، یہ ایک شیشی نمبر اول بنائیں (۲) ارجنٹائی نیٹراس ایک ڈرام لائیگوار ایمونیا حسب ضرورت صاف پانی ۱۲ اونس تک۔ ترکیب ارجنٹائی نیٹراس کو ۴ ڈرام پانی میں حل کر کے اس میں تھوڑا تھوڑا لائیگوار ایمونیا ملاتے جائیں یہانتک کہ پہلی دوا بالکل حل ہو جائے پھر اسقدر پانی اور ملائیں کہ ساری دوا ۱۲ اونس ہو جائے۔

لگانیکی ترکیب بالوں کو گرم پانی اور سوڈا سے خوب دھو کر ایک خشک تولیہ سے خشک کریں پھر ذرا سا عرق نمبر ۱ ایک چینی یا بلور کی طشتری میں نکالکر بذریعہ سفید برش کے بالوں پر لگاویں اس کے بعد عرق نمبر ۲ کو ایک دوسرے سیاہ برش سے اسی طرح لگائیں کچھ دیر کے بعد حنا۔ یا آونلہ کا تیل ملیں تو بال چمکیلے اور سیاہ ہو جائیں گے۔

ایضاً۔ ٹائٹریٹ آف سلور ۵۰ گرین۔ پانی مقطر ۲ اونس ملاکر نمبر ۱ کی شیشی بنائیں سلفیورائیڈ پوٹاس ۴ ڈرام۔ پانی مقطر ۳ اونس۔ اول بالوں کو گرم پانی میں سے دھوئیں کہ چکنائی نہ رہے پھر نمبر ۱ بذریعہ برش لگائیں اس کیبعد دوسرے برش سے نمبر ۲ دوسے لگائیں ½ گھنٹہ کے بعد حنا کا تیل ملیں۔

خضاب نایاب: سیاہ بھنگرہ ۱۰ تولہ مازو پھل ۱۰ تولہ ہلیلہ زنگی ۲۰ تولہ سنگ رائیخ ۵ تولہ مرداسنگ ۱۱ تولہ نوشادر ایک تولہ لونگ اٹھ

نیلا تھوتھا. ایک تولہ پھٹکڑی سفید ۲ ماشہ کاہی زرد ۴ تولہ آملہ ۲ تولہ گڑوا تیل ۵ تولہ. مہندی و وسمہ ۵ تولہ ان میں سے اول ماجوپھل وزنگ ہڑ کو پیس کر تیل میں پکائیں. باقی تمام اشیا کا سفوف بنالیں بوقت ضرورت جہاں لگائیں کچھ عرصہ تک سیاہ ہو جاویں گے.

نادر خضاب: روغن کنجد سیاہ ماجوپھل. ہلیلہ کلاں. آملہ کاہی ہر ایک نصف سیر آب نیشکر برگ وسمہ سیاہ ہر دو ایک ایک سیر پہلے برگ وسمہ کو چار سیر پانی میں تر کریں بعد ایک گھنٹہ کے صاف کر کے چھان لیں اس میں ہر چہار ادویہ باریک کر کے بھگو. ایک رات کے بعد بوقت صبح روغن کنجد سیاہ گرم کر کے ایک لوہے کے برتن میں ڈالدیں اور منہ بند کر کے گھوڑے کی لید میں تین ہفتہ تک دفن کریں. پھر نکالکر لوہے کی کڑاہی میں چھ سات گھنٹہ تک بہت نرم آنچ پر پکادیں اور سفید بال ڈالکر دیکھیں. اگر سیاہ ہو جائیں تو کسی شیشی میں چھان کر رکھ لیں ورنہ ذرا اور جوش دیں سفید بالوں پر لگانے سے دو تین منٹ میں قدرتی بالوں کی طرح سیاہ ہو جائیں گے.

تیل خضابی. ہلیلہ ۶ ماشہ بلیلہ ۶ ماشہ آملہ ۶ ماشہ لوہے چون ۹ ماشہ سب کو لوہے کے برتن ایک سیر پانی میں ڈالکر چھوڑیں اور دو چہار گھنٹہ کے بعد لوہے کی ڈنڈی سے ہلادیا کریں پانچ روز کے بعد اسمیں آدھ سیر سرسوں کا تیل ڈالکر اور مہندی ۶ ماشہ اور وسمہ ۶ ماشہ ڈالکر

پکائیں جب تیل ہی تیل رہجائے تو اسکی چھلنی سے چھان کر بوتل میں ڈالیں۔

پان میں کھانیکی خوشبودار گولیاں بنانیکی ترکیب

کھانڈ ۳ تولہ۔ رویل سوس ۶ تولہ۔ کباب چینی ایک تولہ دارچینی ایک تولہ جلوتری ایکتولہ۔ عاقر قرحا ایکتولہ۔ پانڑی ایکتولہ۔ برادہ صندل ایکتولہ چار چھیلا ایکتولہ پیپر منٹ ۳ ماشہ مشک اصلی ۲ رتی تمام اشیاء کو کوفتہ بیختہ کرکے لعاب سے گولیاں مانند موٹھ کے دانے کے بنالیں اور پان میں ایک دو گولی رکھکر کھائیں خوشبو پیدا ہوگی دلکو راحت ہوگی

اگر کی بتیاں بنانا

تیز پات ۴ ماشہ نرکچور ۴ ماشہ خس ۴ ماشہ ناگرموتھا ۴ ماشہ عود ۴ ماشہ مصطگی ایکتولہ جر بی چار ماشہ مشک دو ماشہ برادہ صندل سفید ۴ تولہ مشک کافور ۶ ماشہ ایکتولہ برادہ صندل سرخ ایکتولہ مصری ایک تولہ ان سب کو باریک پیس کر بانس کی باریک تیلیوں پر گوند کے پانیمیں ملاکر چڑھائیں۔ اگر سستی تجارت مطلوب ہو۔ تو بیشک نکال ڈالیں اور اِن تمام ادویات کے وزن کے برابر کوئلے پسے ہوئے ملایا کریں۔

پارہ کی گولی بنانا

ورق نقرہ ۱ ماشہ پارہ ۱۰ تولہ دونوں کو آب لیموں میں کھرل کریں اور گولی بناکر آب لیموں میں ۳ روز تک رہنے دیں یہ گولی نہایت ہی عمدہ ہوگی اور مجرب شدہ ہے۔

بال اڑانے کا تیل بنانا

ایکتولہ بیریم سلفائیڈ۔ پانچ تولہ گرم کھولتا ہوا پانی (بیریم سلفائیڈ انگریزی دوا فروشوں سے عام ملتا ہے) کسی بوتل میں ڈالکر اس میں پانی گرم ڈالیں اور بوتل کا منہ کاک مضبوط سے بند کر دیں۔ کہ ہوا نہ نکلے اور بوتل کو ہلا کر رکھ دیں دو گھنٹہ کے بعد تیل اوپر ہوگا اور بے اثر دوا میل کی صورت میں نیچے بیٹھ جائیگی اُس وقت تیل کو اوپر سے نتار لیں اور شیشیوں میں بند کر لیں یہ نتارا ہوا تیل بال اُڑانیکا عرق یا تیل ہے اس سے لوگ فائدہ پاتے ہیں

بال اڑانے کا پوڈر بنانے کی ترکیب

بیریم سلفائیڈ ایکتولہ میدہ ۳ تولہ زنک اکسائڈ ایکتولہ کافور ایک ماشہ قلمی شورہ ۶ ماشہ کافور و قلمی شورہ کو باریک کر کے تمام اشیا ملا کر تیار کریں بہت اعلیٰ درجہ کا خوشبودار پوڈر ہوگا۔ ترکیب استعمال یہ ہے کہ بوقت ضرورت نیم گرم پانیمیں تھوڑا سا ملا کر جس جگہ کے بال اڑانے منظور ہوں اسجگہ پر لیپ کر دیں ۳ منٹ میں کسے کپڑے سے صاف کریں۔ بال اُڑے ہوئے ہوں گے۔

دانتونکے منجن بنانیکی ترکیب

چاک مٹی ایک چھٹانک چھلکا بادام سوختہ ایک چھٹانک کتھہ ایک چھٹانک پھٹکڑی بریاں ۲ تولہ۔ سہاگہ بریاں ایکتولہ مرچ سیاہ ۶ ماشہ۔ الائچی خورد ایکتولہ لونگ ۶ ماشہ کافور باریک کر کے ملا دیں نہایت ہی اعلیٰ دانتونکا منجن تیار ہوگا اس کے استعمال سے دانت عمدہ مضبوط اور چمکیلے ہو جائیں گے۔

دربیان آتشبازی۔ اور وزن مہتابی بنانے کا

شورہ قلمی صاف کیا ہوا آدھ سیر نیل ۸ ماشہ ہڑتال طبقی ۴ تولہ گندھک ۸ تولہ جملہ اشیاء باریک کر کے مٹی کی چپیا جسکے نیچے کے رخ ٹونٹا لگا ہوا ہوئے اُس میں مصالحہ بھر دینا۔ اور اوس پر کاغذ کی چپی لگائی جائے۔

دوسری ترکیب گندھک آدھ سیر ہڑتال ایک پاؤ۔ شورہ ڈلہ کا ایک سیر شنگرف ڈیڑھ پاؤ۔ کافور ایک چھٹانک جملہ اشیا مذکور کو حسب تعداد بالا باریک کر کے بعد میں مٹی کی چپیا میں دیا کاغذ کی نلیاں بنا کر بھر دینا چاہیئے اور کاغذ کی نلیوں کے منہ پر چپی لگائی جائے۔

انار پھولدار بھرنے کی ترکیب

گندھک آدھ پاؤ۔ شورہ قلمی آدھ سیر آکھ کی لکڑی کے کوئلہ آدھ پاؤ لوچون کٹا ہوا آدھ سیر بہت باریک کر کے اور اناروں میں بھرنا چاہیئے

دوسری ترکیب،، شورہ ڈلہ کا ۵ سیر کوئلہ آک ایک سیر لوچون نیم سیر باریک کر کے اناروں میں بھر دینا چاہیئے۔

تیسری ترکیب شورہ قلمی ایک سیر گندھک پاؤ بھر کوئلہ اک کا ۴ چھٹانک لوچون ۶ چھٹانک خوب باریک کر کے اناروں میں بھر دینا چاہیئے۔

چوتھی ترکیب شورہ قلمی دس چھٹانک گندھک تین چھٹانک آگ کا کوئلہ ایک چھٹانک لوچون چھ ماشہ نہایت باریک پیسکر بھر دینا چاہیئے۔

ترکیب پٹاخا جو بغیر آگ کے آواز دے

پہلے منسل کو باریک پیسو پھر پٹاس کو بہت باریک کرکے ان دونوں اشیائ کو جدا جدا پیسنا چاہیئے۔ اگر ان دونوں اجزا کو ایک جگہ پیسا جاویگا۔ تو فوراً آگ لگجاویگی پیسنے والا اور آس پاس کی سب اشیاء جل جاویں گی اور جاننا چاہیئے۔ کہ ایسی آتشبازی سے ہمیشہ پرہیز کرنا لازم وضروری ہے اچھا جس وقت جدا جدا ہر دو اجزا کو پیس لو۔ تو تھوڑی پٹاس و منسل لیکر آہستہ ملا دو اور تھوڑی سی لیکر ایک کاغذ میں رکھو اور دو تین اینٹ کی کنکریاں اس میں ڈالو اور کاغذ کی پڑیا گول باندھو اور اس پر دھجی کپڑے کی مضبوطی کیساتھ کس کو لپیٹ دو مثل گولی کے پھر اس کو زیبائش کیواسطے کاغذ بہت صفائی کیساتھ چپا کر دو اور زمین پر سخت زور سے مارو تو آواز پٹاخہ کی مثل بندوق کے ہوگی۔ اگر مذکورہ بالا اشیاء کو ذرا بھی حرکت ہوگی۔ تو فوراً آگ جل جاویگی اور موجب ہلاکی کا ہوگا۔

انار اندھیر یا انار بھرنیکی ترکیب۔ شورہ قلمی ایک سیر۔ کوئلہ آک کا پانچ چھٹانک ہر دو اجزا کو باریک کرکے اناروں میں بھر دو اگر زیادہ تیز کرنا ہو تو قدرے شراب بارود میں ڈالدو تو تیز ہو جائے گا۔

انار پھولدار بھرنیکی دوسری ترکیب:۔ شورہ قلمی ایک سیر۔ گندھک چار چھٹانک آک کا کوئلہ چہار چھٹانک لوچون تیار شدہ بارود کا چہارم حصہ۔

تیسری ترکیب انار ہزارہ بھرنے کی

شورہ قلمی چھ سیر. گندھک ایک سیر. کوئلہ آک کا ایک سیر لوچون باروو کا چوتھہ حصہ.

چوتھی ترکیب انار جوئی کے بھرنے کی

شورہ قلمی ایک سیر گندھک آدہ سیر کوئلہ آک ایک سیر باریک سُرمہ کی طرح پیس لینا چاہیئے اور لوچون لتا ہوا باروو کا چوتھہ ڈالنا چاہیئے.

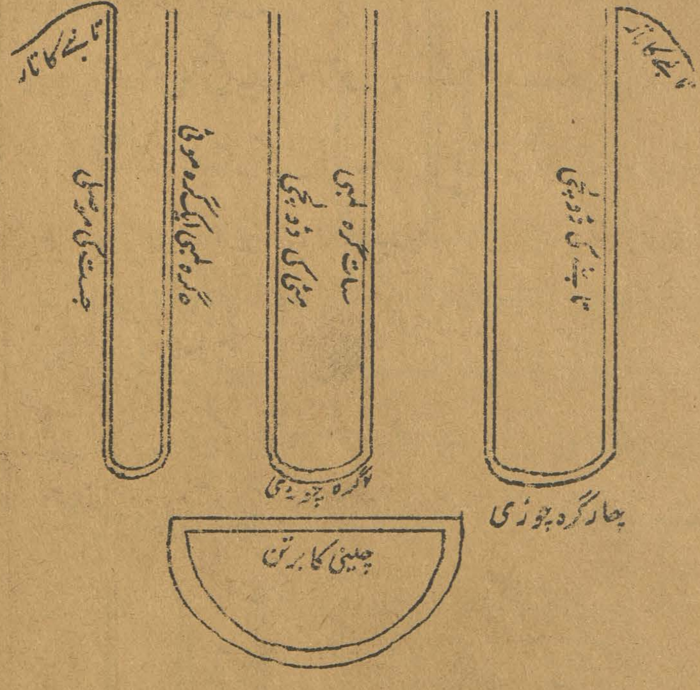
پانچویں ترکیب انار میں ہار سنگھار کے پھول نکلیں

شورہ قلمی ایک سیر آک کا کوئلہ چھ چھٹانک گندھک دو چھٹانک لوچون حسب دستور چوتھا حصہ ڈال دینا چاہیئے.

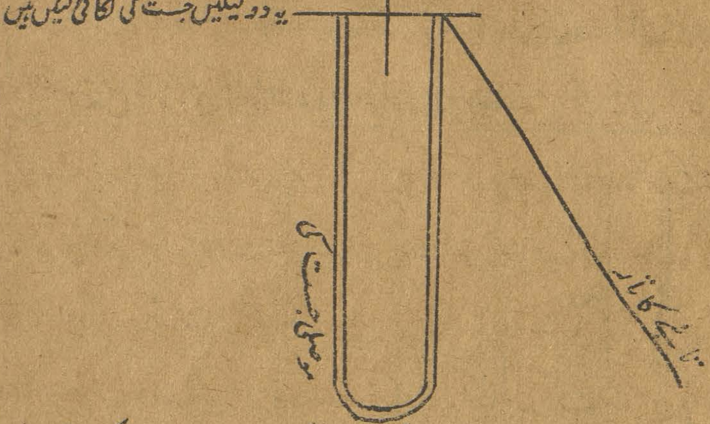
ملمع کرنیکا بیان

ملمع کرنا بذریعہ بیٹری. یہ بات تمام دنیا میں مشہور ہے. کہ ملمع کرنے کی نہایت اکثر استادوں نے بڑی بڑی کتابیں چھاپ کر شائع کی ہیں اس عاجز کی کہاں طاقت جو اُن کے آگے دم مارے. مگر جو کچھ اپنے اُستاد سے دستیاب حاصل کیا ہے. واسطے فائدہ عوام کے جو بالکل اس فن سے ناواقف ہیں. بوجہ خلاصہ عبارت کے اور اکثر الفاظ انگریزی ہونیکے باعث اُن کتابوں سے ان کو مطلب حاصل نہیں ہوتا. کمترین نے خاص اس ملک کی زبان میں سمجھایا ہے اور بتائے دیتا ہے. کہ اس طور سے عمل کرنا چاہیئے

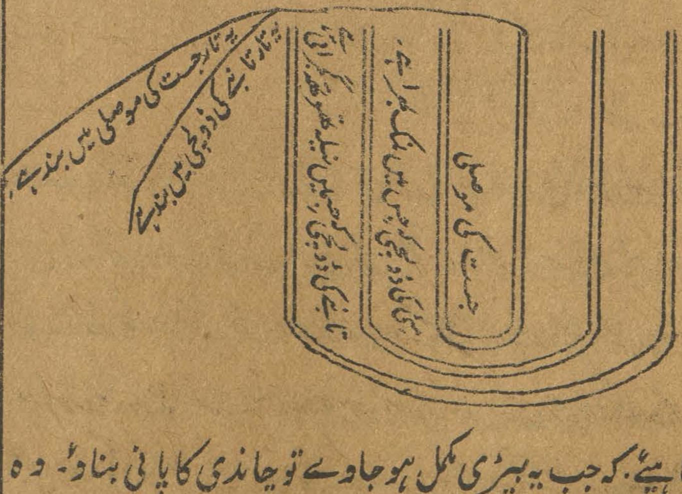
اس کام کیواسطے ضرور رہے کہ جو صاحب ملمع کرنا چاہیں وہ سامان مندرجہ ذیل
بنادیں اور باہم پہنچاویں. سامان یہ ہے.



جب یہ تمام سامان جمع کرلو تو اس طرح کرو. کہ قریباً آٹھ چھٹانک گجراتی نیلہ تھوتھہ لیکر ایک تانبہ کی ڈوبچی میں ڈالو. اور تھوڑا سا پانی بھردو کہ نیلہ تھوتھہ کو پیسنے و کوٹنے کی ضرورت نہیں ہے پھر مٹی کی ڈوبچی میں چار چھٹانک نمک ڈالکر پانی بھردو اس مٹی کی ڈوبچی میں جس میں نمک بھرا ہے وہ جست کی موصلی ڈالدو. الا جست کی موصلی کے متعلق یعنے علیحدہ رکھنے کی یہ ترکیب ہے. کہ موصلی کے ایک سرے پر جو اُن کی جانب رہیگا اس طور سے کیل جست کی اس طریقے سے لگادو تو مٹی کی ڈوبچی پہ ٹھہر جاویں. نمونہ یہ ہے.



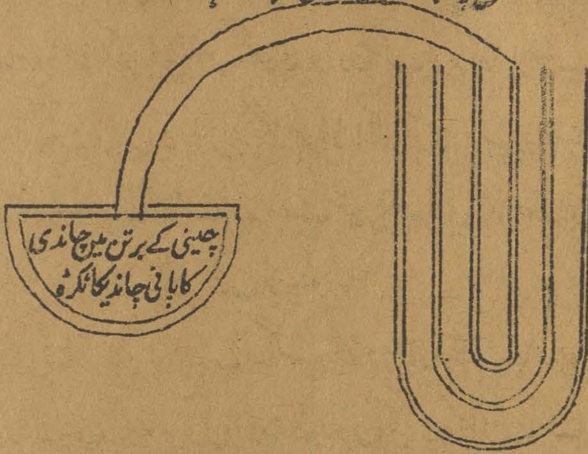
اس مٹی کی ڈولچی کو کہ جسمیں پہلے نمک بھرا گیا ہے پھر جست کی موصلی تار بندھی مٹی کی ڈولچی میں نمک کے اندر ڈالدی گئی ہے اُس تانبے کی ڈولچی میں جس میں گجراتی نیلہ تھوتھہ بھرا ہے۔ یہ مٹی کی دولچی میں تیار شدہ میں ڈالو اب یہ پورا آلہ ہو گیا جس کا نام بیٹری ہے نمونہ یہ ہے۔



جاننا چاہیئے۔ کہ جب یہ بیٹری مکمل ہو جاوے تو چاندی کا پانی بناؤ۔ وہ اس طریق سے بنیگا۔ دو تولہ شورہ قلمی کا تیزاب بہت نفیس جو اکثر دواخانہ و شفاخانوں میں ملسکتا ہے اس میں تھوڑا سا تالاب کا پانی ڈالدو۔

اور آنچ پر رکھ دو پھر دو تولہ چاندی ٹکڑہ ٹکڑہ کرکے اس میں ڈالدو اور تھوڑی تھوڑی آنچ دو۔ کچھ عرصہ میں چاندی گلجائیگی۔ الا کچھ تلچھٹ سیاہی مائل اُس میں باقی رہیگی اسکو باحتیاط جدا کرکے اسی وقت چاندی معہ تیزاب کے آگ پر رکھکر اُس سے اثر تیزاب کا اُڑجائے گا۔ اور چاندی کی خاک رہجائیگی۔ مگر یہ خیال رکھنا چاہیئے۔ کہ جس وقت تیزاب سے دہواں اُٹھنا بند ہوجاوے۔ ایک تولہ سائینڈ آف پٹاس ڈالدیں پھر اس راکھ کو ایک چینی کے برتن میں رکھ دیں اور پانی کنارہ تک بھر کر دو تولہ سائینڈ آف پٹاس اس پانی میں اور ڈالدیں۔ اب یہ چاندیکا پانی بھر گیا۔ تو چاہے تھوڑا سا ٹکڑہ اُس تار میں باندھ دو۔ جو جست کی موصلی میں بندہے۔ اور اس ٹکڑے کو تار بندہے ہوئے اُس چاندی کے پانی میں ڈالدو۔ اور تار مذکورہ جو کہ تانبہ کی دولچی میں بندہا ہے۔ اُس میں وہ شے باندہو جسپر ملمع کرنا منظور ہے۔ اور چاندی کے پانی میں ڈالدو جس قدر زیادہ پانی مذکور میں رکھوگے اُسی قدر زیادہ چاندی اشیاء مذکورہ بالا پر چڑھے گی اور جاننا چاہیئے۔ کہ بعض اُستادوں سے یہ سُنا گیا ہے۔ کہ سامان یا بیٹری کا وقت گھٹا آجانیکے بعد جدا جدا رکھ دینا چاہیئے۔ کیوں کہ اُس میں بجلی زیادہ گرتی ہے علیحدہ رکھنے کی یہ ترکیب ہے۔ کہ ہر ایک شیشہ کو اُس باٹری سے علیحدہ علیحدہ رکھ دو اور تار بھی الگ کردو اُس کے علیحدہ رکھنے سے کوئی خطرہ نہیں رہا۔

ملمع چڑہانے کی شکل یہہ ہے۔



ملمع بغیر باٹری۔ یاد رکھنا چاہیئے۔ کہ بغیر بیٹری کے ملمع اس طور سے ہوتا ہے۔ اول تو چاندی کی خاک کرلو وہ اس طریق سے ہو گی۔ کہ تھوڑی سی چاندی لیکر شورہ قلمی تیزاب میں ڈالکر آگ پر رکھ دو۔ جبکہ اس کا غبار اڑنا موقوف ہو جاوے تو تھوڑا سا سائیڈ آف پٹاس ڈالکر اُتار لو اور اُسمیں تھوڑا سا کھریا مٹی بہت باریک پیسکر ملادو اور رکھ چھوڑ و جس وقت گلٹ کرنا ہووے وہ خاک ان اشیأ پر ملدو بہت نفیس و اعلیٰ درجہ کا گلٹ ہو جاویگا۔

ترکیب ہر قسم کے پارچہ رنگنے کی

پکا سرخ رنگ رنگنے کی ترکیب۔ لاکھ دانہ ایک چھٹانک مجیٹھ دو چھٹانک دھاور ایک چھٹانک سہاگہ دیڑھ تولہ کل اشیاء کو دو سیر پانی میں ڈال کر خوب جوش دینا چاہیئے۔ جب کل اجزاء کا رنگ اچھی طرح نکل آوے تو کپڑے باریک میں چھان لو بعد تیار ہونے رنگ کے جیسا چاہو رنگ لو

بہت اعلیٰ اور پکا رنگ ہو جاویگا بر تقدیر اگر رنگ صاف نہ ہو اور غلیظ ہو تو ایک تولہ سوڈا ڈالکر پانی میں گھولدو اور آگ پر رکھدو جب گرم ہو جاوے تب اُس میں وہ کپڑا رنگا ہوا ڈالکر غوطہ دینا چاہیئے چند بار اسی طرح کرے رنگ صاف اور بہت شوخ ہو جاویگا۔ بعدمیں کپڑیکو نچوڑ کر خشک کر کے اپنے کام میں لائے:۔

ترکیب دوسری۔ آج کل سُرخ رنگ تازہ ولایت سے ایجاد ہو کر آیا ہے۔ بازاروں میں پنساریوں اور عطاروں کی دوکان پر بکتا ہے اُن کی دوکانوں سے خرید کرے اُس کی بھی یہی ترکیب ہے۔ کہ پانی میں گھولکر آگ پر جوش دینا چاہیئے۔ اور بعدمیں بات رچا رنگنے چاہیں بہت پختہ اور شفاف رنگا جاتا ہے اور کچھ دقت بھی نہیں ہوتی۔

ترکیب گل انار بنانیکی۔ پہلے دو چھٹانک شہاب اُس میں دوپٹہ رنگے خشک کر کے بعدمیں ہلدی کے رنگ میں ڈبو دیں۔ اور کتھائی کے پانی میں جوش دے تو بہت صاف گل انار ہو جاویگا۔ واضح ہو کہ۔ یہ رنگ بھی بازار سے مِلسکتا ہے۔

ترکیب گلابی رنگ بنانیکی۔ پہلے کُسم کا رنگ چار تولے لے تو اُس میں ایک تولہ عرق لیموں کا لے اور اُس میں بقدر ضرورت پانی ملاکر کپڑا رنگے تو بہت نفیس آبدار رنگ ہو جائیگا اور یہ بھی وہی رنگ ہے جو بازار میں سے مِلسکتا ہے۔

ترکیب نارنجی رنگ بنانیکی۔ درخت ہر سنگار کے پھول ایک چھٹانک لے

اور دو سیر پانی میں جوش دیں جبکہ قریب ڈیڑھ سیر پانی کے پکتے پکتے رہجاوے تو کپڑے باریک میں چھان لو۔ اور کپڑا اُس رنگ میں رنگنا چاہیئے جب اس میں رنگ اچھی طرح جذب ہو جائے تو نچوڑ کر خشک کرے پھر کسم کے رنگ میں ڈبو دیوے بدستور سابق خشک کر کے ایک تولہ عرق لیموں اور تھوڑا سا کلپ چانولوں وکھیل وہاکا پانی میں ملا کر اُس کپڑے کو ڈوبوے تو بہت عمدہ اور خوشنما ہو جائے گا۔

ترکیب زرد رنگ بنانیکی۔ ہلدی عمدہ رنگ بہت زرد تین تولہ لے کر باریک کر کے اس کو کپڑے باریک میں چھان کر پارچہ مطلوبہ رنگے جب اُس پر رنگ ہو جاوے تو نچوڑ کر خشک کرے پھر پھٹکڑیکے پانی میں اُس کو ڈبو دیوے اور اس کے بعد آم کی چھال میں خوب جوش دیا جاوے اور جب خوب رنگ پارچہ پر آجاوے تب پانی نچوڑ کر خشک کر کے کام میں لاوے۔

ترکیب دوسری۔ سہل ترکیب یہ ہے مجیٹھ ایک چھٹانک اس کو پانی میں جوش دے اور ہارسنگار کے پھول اور نہپاں بوزن برابر لیکر علیحدہ جوش دے۔ جب یہ دونو رنگ تیار ہو جاویں تب جس پارچہ کو رنگنا منظور ہو اُس کو اول سفید پھٹکڑی کے پانی میں تر کر کے خشک کرے بعد میں ان دونوں رنگوں میں رنگے۔

ترکیب سیاہ رنگ بنانے کی

(جو نہایت گہرا اور چمکدار مثل ولایتی کپڑوں کے ہو)

تخم نیواڑ آدھ سیر اس کو بریاں کر کے اسی قدر نیل لیکر دونوں کو پانی
میں بھگو دے لیکن دونوں وقت اسکو لکڑی وغیرہ سے ہلاتے رہیں۔
جبکہ ان کا خوب خمیر ہو جاوے یہانتک کہ متعفن نہ ہو جائے تب
اس میں کپڑا رنگے تب اُسکو برگ حنا کے پانی میں بھگو دیں نہایت پختہ
رنگ ہو جاویگا۔ لیکن اتنا اور کرے قدرے چانولوں کا کلپ لیکر مہندی
کے پانی میں شامل کرے پھر خشک کرے جب سوکھ جاوے تو اُس پر کندی
یا مہرہ کرا دے بہت چمکدار رنگ ہو جاوے گا۔

ترکیب کاسنی رنگ کا کپڑا رنگنے کی

ایک تولہ نیل پختہ جو کہ رنگریز اپنے کام میں لاتے ہیں اور نیل مذکور کو
ایک برتن میں گھسیں جب وہ خوب پانی میں حل ہو جاوے تو اور پانی
بقدر ضرورت اُس میں اضافہ کریں بعد میں کپڑا کو رنگیں جب رنگ جذب ہو جاوے
تب نچوڑ کر کسم کے رنگ میں رنگے پھر دوبارہ دوسرے پانی میں کلپ چانولوں کا
اور نرشی ڈالدیں اور ڈبو دیں پھر نچوڑ کر اپنے کام میں لائیں رنگ اچھا ہو گا۔

ترکیب بادامی کپڑا رنگنے کی

پہلے چار تولہ تن لیکر پانی میں ڈبو کر خوب جوش دے اور ٹھنڈا کر کے
کسی برتن میں نکالے پہلے کپڑے کو رنگ کسم میں غوطہ دے جب رنگ
چڑھ جاوے تو بعد میں نچوڑ کر سادہ پانی سے دہو ڈالے اور دہونے کے بعد
دو تولہ عرق لیموں میں پانی میں ڈالکر خوب آمیز کرے بعد آمیز ہونے کے
عرق مذکور کے پارچہ مذکور اور نچوڑ کر مکرر عرق تن میں رنگے تو بہت عمدہ ہو گا

ترکیب دوسری۔ اِس سے آسان ترکیب۔ کہ پارچہ گلابی رنگ میں رنگے جو بازار میں پنساریوں کی دکانوں سے مِلتا ہے اور پھر عرق لیموں ترُش حسب ترکیب بالا کے کر کے بعد میں زرد گولی میں رنگے۔

ترکیب تیسری۔ درخت ڈھاک کے پھول ایک چھٹانک پانی میں ڈالکر جوش دے جب رنگ صاف نکل آوے تو علیحدہ کسی برتن میں نکال لے پھر کپڑے کو گیری سرخ میں رنگے۔ لیکن ہلکا رنگ دیوے بہت گہرا نہ ہو تب پھولوں کے رنگ میں غوطہ دے بہت عمدہ رنگ ہو جاوے گا۔

ترکیب سبز رنگ رنگنے کی

(کہ جس میں رنگ پستہ کے موافق ہو جاوے)

اول کپڑے کو نیل دے لیکن بہت غلیظ نہ ہو۔ بعد میں ہلدی کے رنگ میں ڈوب دے بعد میں سادہ پانی میں چند بار غوطہ دے پھر نچوڑ کر دہی کا پانی دے اور بعد میں کلپ اور لیموں ترش کا عرق دیکر نچوڑ کر خشک کرے

دوسری ترکیب۔ رنگ رنگائی میں پہلے کپڑے کو رنگے خشک کر کے پھر ہلدی کو باریک کر کے اُس میں ڈوب دیوے بعد میں عرق لیموں دیکر اور نچوڑ کر خشک کرے مثل طوطے سبز پروں کے رنگ ہو جاویگا۔

ترکیب کاہی رنگ کا کپڑا رنگنے کی

یہ رنگ تو مشہور و معروف ہے۔ عوام الناس اِسکی ترکیب اور قاعدہ سے واقف ہیں کچھ امر دقت طلب نہیں اس کے رنگنے کی یہ ترکیب ہے۔ کہ پہلے کپڑے کو نیل میں رنگے پھر ناسپال میں غوطہ دے بعد ازاں پھٹکڑی کے پانی میں

بھگو دے۔ پھر کلپ دیکر نچوڑ کر اپنے کام میں لاوے۔

ترکیب زمردی کپڑا رنگنے کی

جو کپڑا رنگنا منظور ہو اسکو حسب ضرورت پہلے نیل دے اور بعد میں ہلدی میں رنگے پھر کت کے پانی میں بھگو دے تھوڑی دیر کے بعد نکالے تو کپڑے کو نچوڑ کر ناسپال کے پانی میں جوش دے اور دا شہ پھٹکری سفید ملا کر کپڑے مذکور کو رنگے تو رنگ زمردی ہو جائے گا۔

ترکیب کاہی سبز کپڑا رنگنے کی

زرد رنگ ہلدی ایک تولہ سجی چھ ماشہ ان دونوں کو بہت باریک پیسے اور پانی میں گھول کر کپڑا رنگے جب خوب رنگ چڑھ جاوے تو تھوڑی سی دیر پانی میں تر رہنے دے پھر اس کو نچوڑ کر صابون پانی میں گھول کر غوطہ دے پھر کھٹی دہی میں پھٹکڑی ملا کر رنگے بہت اچھا رنگ ہو گا۔ اس سے بہتر آسان اور سہل تر ترکیب کوئی نہیں ہے۔

بلیو بلیک سیاہی کی ترکیب

ہڑ۔ بہیڑہ۔ آنولہ۔ کسیس۔ ماجو۔ گوند کیکر تمام اشیاء ہم وزن لیکر اور باریک کوٹ کر چھ ماشہ نیل کا ست ملا لیویں نہایت عمدہ سیاہی تیار ہو جائے گی بوقت ضرورت گرم پانی میں حل کر کے کام میں لاویں۔

خوشبودار تیل

اس تیل کے روزانہ استعمال سے بال لمبے اور چمکیلے و ملائم ہو جاتے ہیں دماغ کو طراوت اور آنکھوں کو ٹھنڈک دیتا ہے۔ دماغی خشکی اور کمزوری کو رفع کرتا ہے۔

دوسری ترکیب۔ سفید تلی کا تیل ایک سیر روغن کدو آدھ پاؤ روغن بادام ایک چھٹانک روغن صندل دو تولہ روغن سنگترہ ایک تولہ سب کو باہم ملاویں اور ایک تولہ خوشبو روزی روز ملاویں اور استعمال کریں۔

اچار کی سفری ٹکیاں

یہ بہت سفید چیز ہے سفر و حضر دونوں میں کارآمد ہے۔ ترکیب دودھ آدھ سیر پانی ایک پاؤ چائے خالص پانچ تولہ پہلے پانی میں چائے کو جوش دیں جب پتیاں خوب گل جائیں اُنہیں پانی سے جدا کر دیں اور پانی کو دودھ میں ملا کر ماوا تیار کریں بعد ازاں حسب منشاء کھانڈ ملا کر سانچے میں ڈالکر ٹکیاں بنالیں اور استعمال کرتے وقت کھولتے ہوئے پانی کے ایک گلاس میں ایک ٹکیہ ڈالدیں عُمدہ چائے تیار ہو گی۔

کیڑا کھائے ہوئے دانت میں بھرنے کا مصالحہ

دانتوں میں کیڑا لگنے سے عموماً گڑھا پڑجاتا ہے اور جو چیز کھائی جائے اس گڑھے میں بھرجاتی ہے جس سے سخت درد ہوتا ہے اس کیلئے یہ نسخہ مفید ہے۔ ورق چاندی ایک حصہ پارہ آٹھ حصہ ان دونوں کو ملا کر ذرا سی دیر دھیمی آگ پر رکھو اور حل کرو جب خوب ملجائے تو اُتار کر سرد پانی میں ڈالدو اور تھوڑی دیر کے بعد نکال لو۔ یہ ایک لیٹی جیسا مُرکّب بنجائے گا۔ اب اس کو دانت کے گڑھے میں بھر دو تھوڑی دیر کے بعد یہ مصالحہ مثل پتھر کے سخت ہو جائے گا اور ہر طرح آرام ہو جائے گا۔

عُمدہ صابن بنانا۔ سوڈا کاسٹک ایک پاؤ۔ میدہ آدھ پاؤ۔ ریٹھہ

کا سفوف ایک تولہ. تیل ایک سیر پانی ایک سیر پہلے تیل میں میدہ حل کریں بعد میں کسی پیتل وغیرہ کے برتن میں پانی ڈالکر سوڈا کو لکڑی سے حل کریں ہاتھ سے نہ حل کریں. پھر تیل کو سوڈے والے پانی میں آہستہ کر ڈالتے اور لکڑی سے حل کریں بعد میں سفوف ریٹھہ ملاویں. جب لیٹی سا ما وا ہو جائے حسب منشا رنگ اور خوشبو ملالیں اور لکڑی کیخانے میں جمالیں پانچ چھ گھنٹہ میں جم جائیگا پھر نکالکر حسب منشا ٹکیہ بنائیں.

بال اُڑانے کا صابن بنانا

سوڈا کاسٹک ایک چھٹانک آدھ پاؤ پانی میں حل کریں جب اچھی طرح حل ہو کر سرد ہو جائے چھ چھٹانک تیل گری کا ایک برتن میں ڈالکر سوڈا حل شدہ کو تیل میں ڈالکر لکڑی سے پانچ منٹ تک حل کریں. تین دفعہ متواتر اسی طرح کرو بعد میں ایک دفعہ بیریم سلفائیڈ ملاکر ٹکیہ بناکر سانچہ میں بھرلو. صابن تیار ہو جائیگا. بوقت ضرورت تھوڑا سا صاف پانی میں گھسکر چندن کی طرح لیپ کر دیں. چار منٹ میں بال اڑ جائیں گے اور جلد صاف و ملائم نکل آئے گی.

زنگ آلودہ لوہے کے اسباب کو صاف کرنا

لوہے کو آگ میں تپا تپا کر میٹھے تیل میں ڈبو دو. یا بذریعہ برش اوپر لگادو جس وقت کہ تیل اندر سرایت کر جائے گا. تو تمام زنگ دور ہو گا.

بال سیاہ کرنے والا پھلیل

ایسٹیٹ آف لیڈ ۱۲ گرین پریسیٹیڈ سلفر ۶ گرین گلیسرین ایک ڈرام

پیرو وین باسم ۲۰ گرین بیفسیر دو اونس روغن بید انجیر نصف اونس استعمال کرنیکا نسخہ ۱۰ قطرہ اول گندھک اور ایسی ٹیسنٹ آف لیٹڈ کو باہم کھرل کریں اس کے بعد گلیسرین پھر پیرو وین باسم اور خوشبو ملا دیں آخیر میں بیف میرو اور روغن بید انجیر شامل کریں اگر اول میرو کو ہلکی آنچ پر آہستہ آہستہ پگھلاؤ روغن بید انجیر میں غلط ملط کرنا چاہیئے اور جبتک کل اجزا یکجان نہ ہوں تبتک ہلاتے رہیں۔

پھلیل کیلئے خوشبو کا نسخہ

روغن برگمیٹ ۵ ۱/۲ قطرہ روغن لیموں ۵ ۱/۲ قطرہ روغن لونگ ۵ قطرہ۔

بال بڑہانے وسیاہ کرنیکا صابن

گریکا تیل تین چھٹانک کے اندر ۵ تولہ آملہ اور ایک تولہ برادہ آہن اور ۴ تولہ پانی ڈالکر کسی لوہیکے برتن میں ۱۰ یوم رکھیں پھر نکالکر اُسمیں بانیکو اور بڑے ستارلیں ۳ تولہ سنوڈا ۳ تولہ موم زرد ایک تولہ بابونہ کا تیل ڈالکر نرم آنچ پر پکائیں

ڈاڑھی مونچھ بڑہانیکی لاثانی تدبیر۔

عرق پیاز ۲ حصہ مکھن ۵ حصہ قند ۴ حصہ۔ انڈے کا تیل ۶ حصہ لوبیکی جڑھ ۲ حصہ۔ سب اشیاء کو ملاکر دن میں دو تین دفعہ لگاکر دو دو گھنٹہ کے بعد مقطر کردہ پانی سے مُنہ دہو لیا کریں۔

بالوں کیلئے ڈریسنگ

ڈریسنگ اُس نسخہ کو کہتے ہیں جو بالوں کو مدت تک نرم اور تر رکھے اعلیٰ قسم کے گلیسرین کو نگنے عرق گلاب نمبر اول میں گٹ بنالو اور اس کا استعمال کیا کرو۔

بالوں کو گھنگریالے بنانا

برگ خس. آملہ ہر ایک ڈیڑھ پاؤ. پوست ہلیلہ ۱۵ تولہ مصطگی پرسیاؤشاں ہر ایک ۴ تولہ طباشیر ایک تولہ چھالیہ ۷ تولہ پیس چھان کر ڈیڑھ سیر پانی میں جوش دیکر گاڑھے کپڑے میں چھان کر تین پاؤ روغن گل ملاکر نرم اگ پر پکائیں جو ثفل بچگیا ہو اُس میں بھی آدھ سیر پانی ڈالکر پکائیں جب نصف رہجائے اسکو بھی تیل میں چھان لیں جب پانی بالکل نہ رہے تو تیل بوتل میں بھر لیں.

ترکیب استعمال. اول بالوں کو ۲ ماشہ نوشادر دیسی اور ایک تولہ چونہ سیر بھر پانی میں حل کر کے چھان کے دہوئیں اور پھر تیل لگائیں.

ایضاً. تھوڑا سا موم سفید لیکر ایک اونس روغن زیتون میں گلالو اور چند قطرے کسی عطر یا خوشبو روغن کے ملاکر بالوں کو. تو جس طرح چاہو بالوں کو موڑ لو.

سُنہری خضاب

پر اکسائیڈ آف ہائیڈروجن کا عرق لگانے سے بال عموماً سنہری ہو جاتے ہیں اس کا استعمال دو ہفتہ میں ایک بار کرنا چاہیئے سوڈا یا بورکیس کے عرق میں بھی بال دہوئے جانے سے خوش رنگ ہو جاتے ہیں لیکن بار بار کا استعمال بالوں کو موٹا اور سخت کر دیتا ہے.

سنہری بالوں میں لگانیکا روغن

روغن بادام ۵ اونس. روغن لیموں نصف ڈرام. عطر گلاب ۱۲ قطرے

جلد کی خشکی دُور کرنیوالا پھلیل

سفید موم ایک اونس سپرسیٹی ½ ڈرام روغن بید انجیر ½۱ اونس روغن زیتون ۱۲ اونس ویسلین ½ ۱۲ اونس باریک سفوف سرخ اکسائیڈ آف مرکری ۱۰ ڈرام عطر گلاب بقدر ضرورت پہلے موم اور سپرسیٹی کو پگھلاؤ پھر اس کے بعد ویسلین شامل کرو پھر اکسائیڈ آف مرکیوری روغن بید انجیر کیساتھ کھرل کرکے بالائی کے موافق کھرل کر لو۔ تو باقی ماندہ آخر میں ملاؤ اور سرد ہونے تک برابر ہلائے مگر لکڑی سے ہلائے۔ کیونکہ لوہیکی چیز مضر ہے

بال باریک کرنیکی ترکیب

کوزہ میں خاکستر چوب انگور ملا کر گولیاں بنائیں اور اسکو جس جگہ چاہیں پھیریں ایک جگہ نہ رکھیں کہ پوست نہ جلے اِس کے جو کچھ کوزہ کے اجزا عضو جسم پر جائیں پانی سے دھو ڈالیں اور آرد جوار دبا قلہ اور تخم خربزہ میں باریک ہوجائیں گے۔

دارچینی کا صابن بنانا

کھجور کے تیل کا بنا ہوا صابون ۲ حصہ۔ چربی کا بنا ہوا صابن عمدہ ۳ حصہ ہر دو کو باریک کر کے کڑاہی میں ڈالدو اور تھوڑا پانی ملاکر گرم کرو۔ تاکہ لیٹی کی طرح ہو جائیں اور صابون کے قوام کے درجہ پر آجائیں پھر زرد رنگ اور ذیل کی خوشبو ملاکر خوشبودار کرلو دارچینی کا ست حصہ سنگترہ کا ست ۴ حصہ زعفران کا ست ایک حصہ سب کو ملاکر ایک کرلو اور سانچہ میں بھر دو۔

بال اُگانے والا تیل

انڈوں بوائل کر کے زردی نکالکر کڑاہی میں ڈالکر آگ پر رکھیں اور جلائیں روغن جدا ہوگا. پھر تیل کو صاف کر کے رکھ لیں اور جہاں ضرورت ہے لگائیں۔

کپڑے پر لکھنے کی پختہ سیاہی

کاسٹک تین ماشہ پانی ۱½ تولہ اول کاسٹک کو پانی میں حل کرو پھر رنگ کی ضرورت کے مطابق گیرو. کاجل ملا کر لکھنے سے تحریر پختہ ہو گی دھونے سے بھی نہ مٹے گی دھوبی کو کپڑا دینے سے پہلے اس سے نشان کر لیں.

سرخ روشنائی۔ کیکر کے اندرونی چھلکے اور کتھہ ہموزن کوٹ کر ۸ گنا پانی میں جوش دو جب ہے. تو اس پانی میں صاف کر کے بوتل میں اس کے اندر بازار کا سرخ رنگ لیکر بقدر ۸ ماشہ فی پاؤ کے حساب سے ڈلکر رکھ لو. اور بقدر ضرورت دوات میں ڈال لیا کرو.

چلتی گاڑی میں لکھنا

چلتی گاڑی میں لکھنا بہت ہی مشکل ہے. لیکن اب معلوم ہوا ہے کہ بہترین جبکہ پوری رفتار پر ہو صاف سُتھر لکھا جا سکتا ہے ترکیب یہ ہے. کہ سرہانے پر کاغذ رکھکر اور تکیہ ہی پر ہاتھ رکھکر لکھنا چاہیئے. چلتی گاڑی میں لکھنے کیلئے نرم تکیہ کی ضرورت ہے.

روغن کاغذ اور تصویروں پر لگانیکا

رومی مصطگی خوب پیسکر روغن تارپین میں نرم آگ پر پکائیں روغن کی مقدار اس قدر ہو. کہ وارنش نرم رہے بعد ازاں کم از کم ایک ہفتہ بھر

دہوپ میں رکھیں پھر استعمال کریں۔

جوتوں اور بوٹوں کیلئے روغن

السی کا تیل آدھ سیر پکا ہوا۔ اڑہائی پاؤ۔ سخت چوبی آدھ سیر موم آدھ سیر سب کو پکا کر خوب حل کریں اور کام میں لائیں۔

انگریزی جوتوں کیلئے روغن

سرکہ ایک گیلن۔ کاجل یا عاج سوختہ ایک پونڈ۔ شکر سفید آدھ پونڈ تیزاب گندھک ۲ تولہ تل کا تیل تین تولہ سب کو ملاکر کسی پتھر کے برتن میں ڈال کر خوب ملائیں اور بند کرلیں۔

روغن کرنا۔ بادامی چمڑے کے بوٹ پر کیلے کا چھلکا نیچے کے رُخ سے ملنے اور خشک ہونے پر ملائم کپڑے سے خوب رگڑو۔ تو اچھا ہوگا۔

روشنائی کا دہبہ فرش پر سے مٹانے کی ترکیب

اگر فرش پر روشنائی کا دہبہ پڑجائے تو علاج یہ ہے۔ کہ روشنائی گرنے کے بعد فوراً خشک پسا ہوا نمک اس دہبہ پر بچھا دیا جائے۔ تو نمک روشنائی کو جذب کرلیگا۔ لیکن جب نمک کا رنگ بدل جاوے تو اُس کو صاف کرکے اور نمک اُسی طرح رکھدیا جاوے۔ دہبے پر تھوڑا تھوڑا پانی بھی ڈالتے رہنا۔ کہ اس سے فرش بالکل صاف ہوجائے گا۔

پارچہ کتانی سے کاڈلور آئل کے داغ دور کرنا

کلر کو پانی میں مثل لیئی کے بناکر داغ پر لگاؤ جب سوک جائے تو برش کرو اسی طرح چند بار کرنے سے داغ جاتے رہیں گے۔

چینی کے برتن صاف کرنا

اگر چاء کے پیالوں میں داغ لگ جائیں تو نمک کا سفوف چھڑک کر کپڑے پر ذرا سا صابن لگا کر برتن کو صاف کرو عمدہ صاف ہو جائے گا۔

داغ دور کرنیکی ترکیب

چمڑے پر چکنے کے دھبے انڈے کی سفیدی کو پھینٹ کر دھبہ پر لگا دو اور دھوپ میں خشک کرو دھبہ اڑ جائیگا۔ اگر نہ اڑے تو بارہ اسی طرح کرو۔

فلالین کے دھبے

انڈے کی زردی کو پھینٹ کر اس میں تھوڑی سی گلیسرین ملا دو اور داغ پر لگا دو۔ دھونے سے پیشتر اسے دھوپ میں جذب ہونے دو۔ داغ اڑ جائے گا

دیا سلائی کا جلانا

جب سے گندھک کی دیا سلائیاں آنی بند ہوئی ہیں اور سیفٹی آنی شروع ہوئی ہیں بعض اوقات یہ دقت پیش آتی ہے کہ بغیر بکس کے دیا سلائی نہیں جلتی۔ لیکن سلیٹ کے پتھر پر رگڑنے سے جل اٹھتی ہے۔

پلیٹ پوڈر

کریم آف ٹارٹار ایک اونس نمک ایک اونس پھٹکڑی ایک اونس پھر ان سب کو ملا کر پوڈر بنا لو۔ پلیٹ پر ملنے سے اس کو صاف کر دیتا ہے

دودھ سے بٹن بنانا

دودھ جو کسی قدر آگ پر نرم آنچ سے پکاؤ۔ اور جسقدر بالائی اتر سکے اتار لو۔ پھر اتنا پکاؤ کہ گاڑھا ہو جائے پھر اس کو اچھی طرح

کھرل کر لو۔ اور گاڑھے کپڑے کی تھیلی میں بھر لو اور بوجھ کے نیچے دباؤ تاکہ تمام پانی نچڑ جائے پھر باقی ماندہ سخت شدہ دودھ کو اُس تھیلی سے نکال کر چوڑے تھال میں ونڈیل دو اور نرم نرم آگ پر خشک کر دو چند روز کے بعد یہ جما ہوا دودھ سونے کی طرح زرد اور پتھر کی طرح سخت ہونے لگے گا اُس وقت اس میں سریش ماہی ملا کر جس طرح کے چاہو بٹن بناؤ۔

کپیس کے برتن اور چولہے

صاف کرتے وقت پانی میں نوشادر ملا کر دھونا چاہیئے۔ کہ اس سے ان کی رنگت خراب نہیں ہوتی

نئی جوتیوں کی آواز ہٹانا

تلوؤں اور ایڑیوں میں چاک لگا دینے سے آواز بالکل نہیں آئے گی

جوتیوں کے داغ ہٹانا

میتھلیٹڈ اسپرٹ سے صاف ہو جاتے ہیں۔

مٹی کے تیل کی بدبو ہٹانا

اگر لمپوں میں تیل بھرتے وقت گرے تو اس کی بدبو دور کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس پر تھوڑا سا نمک چھڑک دو۔

شیشے کی بوتلیں صاف کرنا

لیموں کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے پانی سمیت بوتل میں بھر لیں اور پھر کر بوتل کو ہلائیں۔ اس سے بوتل صاف ہو جاتی ہے۔ اور اسی طرح سوڈا سے بھی صاف ہو جاتی ہے۔

انڈہ دیر تک سڑے

اگر تازہ انڈے کو چونے کے پانی میں ڈال کر کسی دوسرے مقام پر رکھ دیا جائے۔ تو انڈا عرصہ تک خراب نہیں ہوتا۔

لیمپ کی چمنیاں صاف کرنا

اگر لیمپ کی چمنیاں دھو کر اُنہیں خشک نمک سے پالش کیا جائے تو شیشہ خوب صاف ہو جاتا ہے۔

سانپ بھگانے کا طریقہ

ہڑتال کی دہونی دینی چاہیئے سانپ اس جگہ سے بھاگ جاویگا۔

سونے کو سُرخ رنگ دینا

زنگار سرکہ میں ملا کر لکدی بنائیں اور سونے پر لکدی چُپیڑ کر تاؤ دیں۔ تھوڑی سی گندھک پانی میں ملا کر اس میں سونا پکائیں۔

ٹوٹے ہوئے انڈے کو اُبالنا

کسی قدر ٹوٹے ہوئے انڈے کو اُبالنے کا بہترین طریق یہ ہے کہ اُسے ایک نرم کاغذ کے ٹکڑے میں لپیٹ دے اور اُبالے اس سے یہ ہوگا۔ کہ کاغذ تر ہونیکی وجہ سے انڈے کیساتھ چپکا رہیگا۔ اور اس کے اندر سے مادہ نکل نہ سکے گا۔

گوشت کا فوراً گلانا

اگر گوشت زیادہ سخت ہو اور معمولی آنچ سے نہ گلے تو اس میں خربوزہ کا چھلکا ڈالدو۔ تو فوراً گل جائے گا۔

چوہے بھگانیکی لاثانی دوا

کلورآئیڈ آف لائم سے چوہے بالکل بھاگ جاتے ہیں۔

لیمپ کی روشنی۔ بعض اوقات لیمپ کی روشنی بہت ہلکی ہوتی ہے اگر یہ حالت ہو۔ تو لیمپ کی تہ میں چھوٹی ڈلی کافور کی رکھ دیجیا تو اس سے بہت جلدی روشنی صاف ہو جائیگی اگر کافور نہ ملے تو سرکہ کے قطرے ڈالنے مفید ہونگے

سوڈا واٹر کا نسخہ۔ لیموں کا ست ۱۲ ماشہ سوڈا سفید ۴ ماشہ پانی یکباؤ پہلے پہل لیموں کا ست گھولکر بوتل میں پانی میں ڈالکر پھر ڈلی سوڈا کی پانی میں سے لمبی سی بناکر بوتل میں ڈالدو اور منہ پر ہاتھ رکھکر ہلاؤ۔ اور الٹا کردو۔ ۲ سکینڈ میں گولی پھنسجائیگی اگر میٹھا بنانا ہو تو ۶ ماشہ مصری ڈالدو۔

کافور کی مالا کی ترکیب

چنتیا کافور ۴ حصہ موصلی سفید ایک حصہ باریک کر کے ملادے پھر دودھ میں خوب کھرل کرلے۔ تو گولی بننے کے قابل ہو جائے تو گولی بناکر دھاگے میں پرو کر استعمال کرے موسم گرما میں مفید تحفہ ہے۔

زیادہ نمک برابر کرنا۔ اگر شوربے میں نمک زیادہ ہو جائے تو اس میں ایک کوئلہ ڈالدو۔ یہ زائد نمک کو جذب کرکے پھول جائیگا اس کو نکالکر احتیاط سے کہیں پھینکدو یا دبادو۔ کیونکہ یہ زہریلا ہوگا۔

مومی پھول پتے بنانا

موم کو گلاکر۔ اس میں جو رنگ چاہو۔ ملالو۔ اور پھر سانچوں میں بھردو۔ سانچوں کو پہلے پانی لگالو۔

دربیان خیرات سرمہ وانجن وہلاس

تماکو سورتی اور کندش ہر دو اشیاء کو یکوزن لیکر بہت باریک مانند سرمہ کے پیس لو۔ اور بوقت ضرورت استعمال میں لاؤ۔ تو بہت اچھا ہوجاویگا جو صاحب امیر ہوں اس ہلاس کو تیار کر کے ہمیشہ استعمال کریں۔ اور اللہ کی راہ میں خیرات کریں۔

ترکیب دیوبند کا سرمہ بنانے کی

۹ ماشہ سنگ بصری ۶ ماشہ ممیرا چینی ۳ ماشہ سمندر جھاگ ایک تولہ تخم بنبل دشتی ۴ تولہ سرمہ سیاہ گل گنجد تین سو گل چنبیلی تین سو مرچ سیاہ ۵ ماشہ گشتہ ۵ ماشہ جملہ ادویات کو برسات کے پانی میں خوب باریک پیس کر کھرل کرنا جب خوب باریک ہوجاوے تو ایک بوتل میں بھر کر رکھو اور کام میں لاؤ اور فی سبیل اللہ خیرات بھی کرو۔

ترکیب خوشبودار مستی بنانے کی

لونگ ایک تولہ الائچی کلاں ایک تولہ دارچینی ایک تولہ جوتری ایک تولہ ہرجی تین ماشہ مصطگی ایک تولہ سنگ جراحت پانچ تولہ ہیرا کسیس ۵ تولہ ماجو سبز پانچ تولہ برادہ لوہے کا دو تولہ سونٹھ بھی ایک تولہ ان تمام ادویات کو مثل سرمہ کے باریک پیس لے اور واضح رہے۔ کہ جس قدر باریک کی جاویں گی اسی قدر عمدہ اور اچھی رہیں گی۔ اور جب پیسکر تیار ہوجاوے۔ تو ایک برتن میں عطر کیوڑہ چھڑک دو۔ اور تھوڑا سا عطر

مسی تیار شدہ میں ملاؤ۔ اور مسی کو برتن مذکورہ بالا میں بند کرکے رکھدو
اور ضرورت کے وقت ایک دو انگلی ملنی چاہیئے۔ یہ مسی بہت خوشبودار چیز ہوگی۔

روغن بنانے کی ترکیب

روغن چنبیلی۔ پہلے تلوں کو خوب کوٹے جیسا کہ ریوڑی بنانیوالے صاف
کرکے کوٹ لیتے ہیں اور اس کا تیل نکالو تو وہ دھوئی تلی کا ہوگا۔ اور
تھوڑے سے تل لیکر اور کچھ تازہ پھول چنبیلی کے لو۔ اور دونوں کو آپس
میں ایک جگہ کرکے برتن میں بھر کر رکھ دو۔ اور دو تین روز تک سایہ
میں پھیلا کر ہوا دیتے رہو۔ جب پھول خشک ہو جاویں اور خوشبو پھولوں
کی تلوں میں آجاویگی۔ تو پھولوں کو علیحدہ کر دو۔ اور روغن گروں سے ان تلوں کا
تیل نکلوا دو۔ تو بہت ہی نفیس چنبیلی کا تیل ہو جاوے گا۔

روغن قوت باہ۔ یہ تیل قوت باہ کو زیادہ کرتا ہے۔ بنگلہ پان پر لگا کر
باندھنا چاہیئے۔ اور تیل اس طریق سے نکالا جاتا ہے۔ ایک سانپ رنگ کا
سیاہ اور عمر میں جوان اور دراز ہو۔ تو اس کے منہ میں دو تولہ سم الفار ڈال
دے اور پھر اسکو ایک آتشی شیشی میں بھر دے۔ لیکن سانپ ٹوٹے نہیں اور
شیشی کو کپڑ وتی کر دے۔ اس طور سے ہوگی۔ کہ آدھ پاؤ مٹی ملتانی لیکر
اُسے پانی میں بھگو دے اور ایک پارچہ پہ لپیٹے اور دھوپ میں رکھ دے اور
خشک ہونے دے یہانتک سوکھ جاوے تب اُس میں ترکیب دیئے
ہوئے سانپ کو بھر دے اور شیشی کے منہ پر تار لوہے کی باندھ دے
اور ایک ناند میں سوراخ کرکے منہ بوتل کا اس ناند کے سوراخ سے

نکال دے اور ناند کو ایک چولہہ پر رکھے اور ناند میں اُپلے جنگلی بھر کر آگ دے اور شیشی کے مُنہ کے نیچے ایک برتن چینی کا رکھدے۔ جو تیل نکلے اس برتن میں رہی رہے۔

نسخہ قوت باہ کا تیل بنانیکی مُجرب

یہ تیل باہ کے واسطے بہت مفید اور مجرب ہے سم الفار ایک تولہ سنکھیا تبلیہ ایک تولہ سُہاگہ تبلیا ایک تولہ گندھک خرمہ سارا ایک تولہ ان سب اجزا کو مثل سرمہ باریک کر کے پھر ایک چھٹانک روغن زرد میں ملادے اور اسکو ایک اُجلے کپڑے پر ملدے اور اس کی بتی بنادے اور روشن کرے اور ایک تولہ سیماب کھرل میں ڈالکر کھرل کو اُس بتی کے نیچے رکھ دے۔ اور جو روغن بتی سے ٹپکے اُسے کھرل میں گرنے دے۔ جبکہ تمام بتی سوختہ ہو جاوے کھرل علیحدہ کرے اور جسقدر بتی جلتی جاوے اُسی قدر اسکو اٹھاتا جاوے۔ تاکہ سیاہی بتی کی کھرل میں نہ گرے جب بتی بالکل سوختہ ہو جاوے کھرل علیحدہ کر کے چار پہر اس تیل ٹپکے ہوئے کو مع سیماب کے کھرل کرے بعد ازاں قدرے پان پر لگا کر سات روز باندہے۔

ریشمی و اونی کپڑے کی چکنائی دور کرنا و صاف کرنا

تیل یا اور کسی قسم کی چکنائی کا دھبہ یا داغ لگ جاوے تو تھوڑا سا چونہ سیپی یا ہڈی جلی ہوئی داغ پر ملکر تھوڑی سی آگ پر سینک دیویں ایسا سینکے۔ کہ کپڑا کو کسی طرح کا نقصان نہ پہنچے۔ جب کپڑا گرم ہو جاوے تو اسکو آگ سے جدا کرے دو چار مرتبہ ایسا کرنیسے داغ جاتا رہیگا۔

دوسری ترکیب کاغذ پر آٹا گیہوں کا ایک طرف لگا دے۔ پھر داغ پر چکنائی کے وہ کاغذ رکھدے اور کاغذ کے اوپر قدرے خاکستر گرم یعنے بھوبل رکھ دے۔ چند مرتبہ ایسا کرنے سے متواتر۔ تو داغ چکنائی بالکل جاتا رہے گا۔

سادہ ورنگین روشنائی بنانا

اس کے بنانے میں سب سے بڑا جزو کاجل ہے اور دیگر گوندکیکر ہے بڑے خوش خطوں اور داناؤں نے واسطے روانگی اور تیزی و نیز خوشرنگ ہونیکے لئے اپنے تجربہ سے دوائیں زاید کر دی ہیں۔ کہ جس کی وجہ سے روشنائی نہایت تیز اور خوشرنگ ہو جاتی ہے۔ اکثر تجربہ کاروں نے گوندکیکر تحریر کیا ہے اور واقعی گوندکیکر اچھا ہوتا ہے لیکن امروز اس کا نرخ بہت مہنگا ہے بجائے اس کے اگر گوند چھیکن یعنے پولے کا گوند استعمال کیا جاوے۔ تو میری رائے میں سب سے بہتر ہے۔ کیونکہ یہ گوند بہت ارزان ہے اور اس گوند سے کام اچھا دیتا ہے یہ گوند نجیب آباد کی طرف بہت زیادہ ہوتا ہے اور دساور اس کا سہارنپور ہوتا ہے

ترکیب کاجل اُتارنیکی

کاجل اتارنیکی ترکیب یہ ہے۔ کہ پہلے ایک بتی روئی پرانے کی سخت بنائی جاوے جس قدر بتی سخت ہوگی اُسی قدر کاجل زیادہ اُترے گا اچھا اب چراغ میں السی کا تیل یا سرسوں کا یا تلوں کا تیل ڈال کر وہ بتی تیار شدہ چراغ میں روشن کر دو اور اُس بتی کے اوپر ایک ٹھیکرا رکھو۔ اور

ٹھیکرا بتی کے سرے پر رکھو جس طرف سے بتی روشن کیجاتی ہے اِس وجہ سے ترکیب کہی گئی۔ کہ بتی زیادہ روشن نہ ہو۔ ورنہ تیل میں آگ لگجاویگی تو کاجل ذرا بھی نہ اُتریگا اور ٹھیکری کے مقدار روشن رہیگا۔ تو کاجل اچھا اُتریگا اب بتی روشن کرکے تین اینٹیں چراغ کے اِدھر اُدھر رکھ دو۔ بعد میں اُس کے اوپر ایک رکابی کورى اُن اینٹوں پر اس قاعدہ سے رکھو۔ کہ چراغ کی لَو اُس کابی پر نصف لگے۔ اِسی طرح چاہئے جتنی رکابیاں لگاؤ۔ اور جس مکان میں رو وہ مکان ہوا سے محفوظ ہو۔ پھر کاجل پر مرغ سے اُتار کر گرد وغبار سے بچاکر جمع کرتے جاؤ۔ اگر کاجل میں مٹی و کوڑا ملجاوے تو اس طریق سے صاف کرو۔ کہ برتن میں پانی بھر کر کاجل اس میں ڈالدو۔ مٹی وغیرہ نیچے بیٹھ جاویگی اور کاجل پانی کے اوپر ترتا رہیگا۔ اسکو اوپر سے اٹھالو

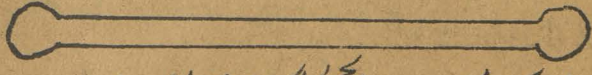
کاجل سے چکنائی صاف کرنا

کاجل سے چکنائی صاف کرنا اس طرح چاہیئے۔ کہ ایک لفافہ کاغذ کا بنانا چاہیئے پھر اس میں کاجل بھر کر لفافہ بند کردو۔ اسکے چاروں طرف خمیر لپٹا دو۔ اور اسکو گرم بھوبل میں دبادو جس وقت خمیر پکجاوے نکال لو۔ دو تین وار کاروائی ہو تو بہت زیادہ ہے۔

روشنائی بنانیکی ترکیب

گوند جھیگن ایک سیر کاجل چکنائی نکلا ہوا۔ ۱۲ چھٹانک گوند

دو روز برابر خالص پانی میں بھگو دیں. جب وہ گلجاوے تو اسکو ایک
مضبوط پارچہ میں چھان لیں پھر کڑاہی میں ڈالکر کاجل ملا دیں. دو
روز برابر موصلی سے کوٹیں اور موصلی کی اِس طرح شکل ہے.



اثناء کوٹنے میں چوب بجے سار کا پانی ڈالتے جاویں.

بجے سار کے پانی بنانیکی یہ ترکیب ہے. اُتنے ہی وزن کی روشنائی
کیلئے ۵ تولہ بجے سار لیکر چوٹ کوٹیں مگر ریزہ ریزہ کریں اور آدھ سیر
پانی میں تر کریں تمام رات بھیگی رہنے دیں صبح کو وہ پانی کام میں
لاویں جب وہ دن گذر جاویں تو ۵ تولہ پھٹکڑی ایک چھٹانک ماجو
پھل انکو بھی بھگو کر ان کا پانی ملا دیں پھر تیلیوں پر سونپ دیں
یہ وہ تیلیاں ہونی چاہئیں جنکی سرکی اور چھاج بنتے ہیں اور خشک
ہونے کے بعد جھاڑ لیں. یہ روشنائی روانگی اور رنگ میں چمکدار رہیگی.

ترکیب دوسری کاجل عمدہ ایک سیر گوند جھیگن ۴ سیر ان دونوں کو
حسب قاعدہ مذکورہ بالا کرنا چاہیئے اور چار چھٹانک آنولہ بھگو کر
اس کا پانی گھوٹتے وقت ڈالتے جاؤ. جیسے بجے سار کا پانی ڈالا جاتا
ہے. دو روز کے بعد ۸ تولہ نمک لاہوری سوہن مکھی باریک پسی
ہوئی اور ماجوپھل ۸ تولہ کتھہ ۸ تولہ ان سب ادویہ کو باریک کر کے ڈال
دو. اور اسی طرح تیلیوں پر خشک کرلو اور جو ایام برسات کا ہو
تھوڑا نیلہ تھوتھہ بھی ڈالدو اس سے مکھیاں نہیں آئیں گی ور اچھی بنیگی

ترکیب تیسری۔ گوندھ جھیگن ایک سیر کاجل ۴ چھٹانک مازو چھل ۲ تولہ۔ کتھ سفید ۲ تولہ سوہاگہ کھیل ۲ تولہ نمک لاہوری ۲ تولہ چوب بجی سارا ایک چھٹانک پہلے گوند کا جل حسب قاعدہ مذکورہ بالا کے ملا کر گھوٹے اور عرق بجے سار کا ڈالتا جاوے جب خوب گھٹکر ملجاوے۔ پھر چمکنے لگے تو۔ اجزا کل باریک مثل سرمہ کے پیسے اور ملا وے پھر دوسری مرتبہ خوب گھوٹے جبکہ خوب چمکدار ہوجاوے اُس وقت حسب قاعدہ بالا کے خشک کرے اور استعمال میں لاوے اور یہی روشنائی ہے جو ہندوستان میں اور کل دفتروں میں صرف ہوتی ہے۔

ترکیب روشنائی پختہ لاکھ کی بنانیکی

اس روشنائی کے حرف لکھے ہوئے پانی سے دہونے سے بھی خراب نہیں ہوتے۔ یہ سیاہی اکثر خوشنویسان اردو و ناگری وشاستری وغیرہ کے حرف میں آتی ہے ترکیب اسکی یہ ہے۔ لاکھ و ببیل ایک سیر کو خوب دہووے۔ کہ سنہرا دانہ صاف و مصفا نکل آوے پھر اسکو خشک کرکے رکھ چھوڑیں پھر کوری ہانڈی میں بھر کے آگ پر جبکہ پانی اچھی طرح سے کھولنے لگے اُس وقت لاکھ باریک شدہ کو اس پانی میں ڈال دیں جب لاکھ بھی پک جاوے اس وقت سجی ۲ تولہ اور سہاگہ ۲ تولہ لیکر ڈالدیں اور پکاویں جب پکجاوے چولہے سے اُتار کر چھان لے۔ اور ایک تانبہ کے برتن میں نکال کر رکھ لے اور ۵ تولہ کاجل ایک پارچہ میں پوٹلی باندھ کر اس عرق تیار شدہ میں ملیں یہانتک کہ

تمام کاجل ملکر ایک ذات ہوجاوے. اُس وقت اس روشنائی سے لکھیں۔ یہ روشنائی نہایت عمدہ اور پختہ ہوگی۔ اور لکھنے میں تیزی اور روانی بھی اعلیٰ درجہ کی پائی جائے گی۔

ترکیب روشنائی رنگین بنانیکی

جاننا چاہیئے۔ کہ اکثر استادوں نے کتابوں میں نسخہ رنگین روشنائی کے لکھے ہیں چونکہ وہ مشکل ہیں اور ان کے بنانے میں ایک وقت پائی گئی ہے. چنانچہ ان سے درگذر کی. اب ہماری رائے ہیں یہ جو آجکل ہر قسم کے رنگ زرد خواہ سرخ یا کبود سبز یا سوسنی یا بیجنی یا فالسی. گلابی. نارنجی وگلنارہ ساختہ ولایت جو ہمارے ملک میں رواج ہے. اس میں دونوں باتیں ہیں. اول کم خرچ بالانشین دوم آسان سہل وخوش رنگ اس رنگ سے زیادہ سیاہی خانہ بنانیکا نہیں ہوسکتا شوقین کو لازم ہے۔ کہ جس رنگ کا لکھنا منظور ہے اس رنگ میں تھوڑا سا سریش ماہی یا گوند کتیرہ کا پانی آمیز کر کے اپنے استعمال میں لائیں بہت نفیس روشنائی تیار ہوجائے گی اس غرض سے اِس طریق کے نسخے کتاب ہذا میں لکھنا بجز طوالت کے محض بیکار سمجھا گیا ہے۔

ترکیب روشنائی روپھلی بنانیکی

دو چھٹانک رانگ خالص قسم اول سریش ماہی ۵ تولہ لیکر پتھر پر رکھکر آہنی ہتھوڑے سے کوٹے جب کوٹ کر باریک ہو جاوے۔ تب اُس میں سے قدرے ضرورت لیکر پانی میں حل کر کے لکھیں پھر جب حروف

تحریر کئے ہوئے خشک ہو جائیں بعد میں مہرہ میں سے گھوٹ دینا چاہیئے۔ تو بہت عمدہ اور چمکدار ہو جائیں گے۔

ترکیب سنہری روشنائی بنانیکی

ورق طلائی ۹ ماشہ. نوشادر ۳ ماشہ. گھوگھرو ۳ ماشہ. کہ گھوگھرو اور نوشادر کو انڈے کی زردی میں خوب آمیز کریں. جب ملکر ایک ذات ہو جاوے آگ پر رکھ دیں کہ نوشادر اور گندھک اڑ جاویگی بعد میں تھوڑا سا سریش ماہی لیکر استعمال کرنا چاہیئے۔

ترکیب سیاہی جوتہ پر دینیکی

چار چھٹانک آملہ خشک کو اس قدر پانی میں جوش دیں اور اشیاء جوش میں ایک تولہ قند سیاہ اور ۶ ماشہ گوند کیکر لیکر اور کسیس ایک تولہ زیادہ کرے جس وقت آملہ گل جاوے اتار لیوے اور جب جوتہ کو سیاہ کرنا منظور ہو تو پہلے جوتہ کو تھوڑا سا کسیس بذریعہ پانی دیوے جب خشک ہو جاوے اور تھوڑا سا تیل سرسوں کا دے پھر اس آملہ تیار شدہ پر برش جوتہ کے اوپر مارے. چند منٹ تک متواتر ایسا ہی کرے. نہایت صاف اور عمدہ ہو جائیگی۔

کاپی لکھنے کی روشنائی بنانیکی ترکیب

جاننا چاہیئے۔ کہ یہ وہ سیاہی جو کہ کاپی نویس اپنے کام میں لاتے ہیں اور کاپی لکھتے ہیں جو کہ پتھر پر جم کر چھپتی ہے۔ اسکے بنانیکی ترکیب یہ ہے. چربی گائے کی چار چھٹانک موم خالص چار

چھٹانک - صابون ولائیتی سفید چار چھٹانک - چپڑا عمدہ چار
چھٹانک - رال چار چھٹانک - کاجل سرسوں کے تیل کا ایک تولہ
ان سب ادویہ کو ہموزن کرکے رکھے پہلے رال کو اچھی طرح گرد
وغبار سے صاف کرکے باریک کرے بعدہٗ اس کو باریک کپڑے
سے چھان کر پھر صابون اور موم کو چھری سے باریک ریزے ریزے
کرلے تاکہ آتش پر رکھنے سے جلدی پگھل جاوے پھر ایک پتیلی
آہنی لاوے اور چولہہ پر رکھکر آگ روشن کرے جب پتیلی مذکور
گرم ہو جائے تو اُس میں چربی چھوڑ دو جب پگھل جائے - تب
اُس میں موم کو چھوڑ دو جب موم بھی پگھل جاوے تو صابون کو
ڈالدو جب یہ کل ادویہ پگھل کر مثل پانی کے ہو جاویں - تب
کاجل کو اُس میں آمیز کردو - اور کسی لکڑی سے آہستہ آہستہ
ہلاؤ - اور آگ برابر جلاتے رہو جب اس میں اُبال آنا بالکل بند ہو جائے
تو کسی لکڑی سے نکالکر انگشت سے دیکھو - کہ اس سے تار اُٹھتا ہے یا
نہیں اگر اُٹھنے لگے تو فوراً پتیلی کو چولہہ سے اتار لو اور کپڑا باریک
برتن کے مُنہ پر باندھکر کسی پتھر پر کہ جو صاف اور چکنا ہو سیاہی
تیار شدہ کو چھان کر پھیلا دو - جب سیاہی ٹھنڈی ہو جاوے
یہانتک کہ اُس سے گرمی کی حرارت جاتی رہے تب اس کو چاقو
سے تراش دو - کہ جتنیاں ٹکیاں بنانی منظور ہوں بنا لو وقت
ضرورت کے ایک چمچہ میں تھوڑا سا پانی لیکر اس میں قدرے

سیاہی ڈال دو اور چمچہ کو آگ پر رکھکر خوب گرم کرو یہانتک کہ سیاہی پگھلنے لگے۔ تب انگلی سے اُسے خوب گھسو جب سیاہی اور پانی یک جان ہو جاویں تب کسی دوات یا کسی چینی کی پیالی میں چھان لو۔ اور کاپی لکھنا شروع کردو۔ روانگی اور پختگی میں بہت عمدہ ہو جائیگی۔ جاننا چاہیئے۔ کہ اہل ہنود صاحب اس سیاہی کے بنانے سے پرہیز کرتے ہیں اس وجہ سے۔ کہ اس میں گائے کی چربی ڈالی جاتی ہے تو اِس خاکسار نے ایک عمدہ جز بجائے چربی کے السی خالص کا تیل یا ارنڈی کا تیل بمقدار چربی کے ڈالا جاویگا۔ تو بہت نفیس اور عمدہ روانگی و پختگی میں تیار ہو جاویگی۔ اور دو تین روز تک اعلےٰ درجہ کا کام دے گی۔

ترکیب کاغذ کاپی لکھنے کا بنانیکی

کاپی کے کاغذ بنانے کی ترکیب اس طرح رکھی ہے۔ کہ ایک چھٹانک ہار سنگہار کی ڈنڈیاں و یا درخت ڈھاک کے پھولوں کو پانی میں خوب جوش دیں۔ جب رنگ نکلی تو اُس میں اراروٹ یا نشاستہ گندم یا میدہ گیہوں کا ۲ تولہ رنگ مٹ کورہ میں ڈال دے اور آگ پر جوش جب اُس میں چیپک اور گاڑھا پن ہو جاوے اور خام نہ رہے جیسے کہ موصلی بنانے کے لئے پکاتے ہیں تب چولہہ سے اتار لے۔ جب ٹھنڈا ہو جاوے تو روڑ کی پوٹلی بنا کر وہ تیار شدہ مادہ میں ڈالکر اور پوٹلی مذکور سے مادہ لگا کر کاغذ سفید پر لگانا چاہیئے۔ اور سایہ

میں سُکھا کر اپنے کام میں لاؤ۔ اور بعض آدمیوں نے بوجہ سہل نسخہ کے لئے ہلدی بجائے پھولوں کے پسند کی ہے۔ کہ اِسکو باریک پیسکر پانی میں آمیز کر کے حسب قاعدہ بالا کے نشاستہ یا ارا روٹ یا میدۂ گندم ملاکر پکائے اور ٹھنڈی کر کے استعمال میں لانی چاہیئے۔

ترکیب سیاہی چھاپنے کی بنانا

تیل السی ایک سیر اور اس کا ایک کیتلی میں ڈالکر خوب پکاوے یہانتک کہ اس میں آگ لگجاوے تب اس کو نکالکر دیکھے۔ تار دیتی ہے اور چپکنے لگی ہے۔ تب جانے۔ کہ وہ کچی تو نہیں ہے۔ فوراً چولہہ سے اُتار لے اور ٹھنڈا کر کے کاجل ملاکر اچھی طرح گھوٹے جب وہ ملکر ایک ذات ہو جاوے تب اپنے کام میں لاوے۔

ترکیب سیاہی مہر لگانیکی

جاننا چاہیئے۔ کہ حسب قاعدہ مذکورہ بالا تیل پکاکر اس میں تھوڑا سا کاجل یا کسی قسم کا رنگ شامل کر کے اپنے کام میں لاوے۔

ترکیب سنہرا چھاپنے کی

ترکیب یہ ہے۔ کہ بارنش میں شنگرف ملاکر چھاپنا چاہیئے۔ اور اوپر کے طرف مرگان بکھیرنا چاہیئے۔ تمام حروف سُنہری ہو جائیں گے۔

مصنوعی گھی بنانیکی ترکیب

چربی ایک جزو۔ روغن کنجد ایک جزو۔ دُودھ دو جزو۔ رات کو سب کو ملاکر مٹی کے برتن میں ڈالکر اور بقدر ضرورت چھاچھ دیں

اور چٹکی بھر شقاقل کوفتہ میں ڈالدیں پہر کو متھانی سے بلو کر مکھن نکالیں اور گرم کر کے صاف کریں مصنوعی گھی نکل آئے گا۔

کیچڑ کے داغ دور کرنا

اکثر سیاہ کپڑے پر کیچڑ کے داغ لگجاتے ہیں اُن کے دور کرنیکا سہل طریقہ یہ ہے۔ کہ آلو کے دو ٹکڑے کرو اور اس سے صاف کرو۔

بیٹھی ہوئی آواز درست کرنا

اکثر ایسا ہوتا ہے۔ کہ زیادہ بولنے یا باواز پڑھنے یا سردی کے اثر سے آواز بیٹھ جاتی ہے اس کا آسان علاج یہ ہے۔ کہ ایک انڈے کی سفیدی لیکر اس میں تھوڑی شکر اور لیموں کا عرق اچھی طرح ملا کر رکھ دو۔ اور تھوڑا تھوڑا وقفہ کے بعد اس کے ایک دو چمچہ کھا لیا کریں اس سے آواز بہت جلد درست ہو جائے گی۔

انڈے کی عمر معلوم کرنیکا طریقہ

پاؤ بھر نمک آدھ سیر پانی میں ملا کر اس میں آہستہ سے انڈا ڈالدینا چاہیئے۔ اگر ایک دن کا ہے تو وہ فوراً پانی میں بیٹھ جائیگا۔ اگر تین دن کا ہے تو صرف سطح آب سے نیچے ہو جائیگا اگر پانچ دن کا ہے تو اوپر رہیگا

مکھی مار کاغذ بنانا

السی کے تیل میں منقی ڈال کر خوب پکاؤ جب لیسدار ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر ایک لمبے برش سے کاغذ پر اچھی طرح پھیلا دو نہایت عمدہ مکھی مار کاغذ بن جائے گا۔

جادو کا قلم بنانا

سرسوں کا تیل ۵ چھٹانک موم ایک چھٹانک دونوں کو پکا کر تھوڑا سا چونہ ملاؤ اور پکاتے رہو جب جمنے کے قریب ہو جائے کسی برتن میں جما دو سرد ہونے پر قلم کے موافق لمبا سا ٹکڑا کاٹ لو اور چاقو سے پنسل کی مانند باریک کر کے جو لکھو گے نظر نہ آئے گا۔ جب کاغذ کو پانی میں ڈالو گے روشن ہو جائے گا۔

انڈے پر لکھنے کا ایک سہل ترین طریقہ

انڈے پر چربی سے کوئی عبارت لکھو اور چونے کے پانی میں تھوڑا لیموں کا رس ڈالکر اس میں انڈے کو خوب بھگو لو۔ یا انڈے کو چند گھنٹے تک تیز سرکہ میں پڑا رہنے دو۔ لکھی ہوئی عبارت اُبھر آئے گی۔

پانی سرد کرنا۔ قلمی شورہ ۴ تولہ۔ ریت ۱۰ تولہ کسی برتن میں ملا کر رکھیں اُس پر پانی کا برتن رکھیں ۲۵ منٹ کے بعد پانی برف کی مانند ہوگا

روغن کا داغ اونی کپڑوں سے اُتارنے کا طریقہ

چاک یا چونہ پانی میں گھول کر گیلا گیلا داغ پر لگا دو۔ خشک ہونے پر صاف کر دو۔ داغ جاتا رہے گا۔

ربڑ سٹامپ کیلئے سیاہی

سیاہی جسے ربڑ سٹامپ کے استعمال کرنیوالے ہمیشہ شوق سے کام میں لا سکیں گے مندرجہ ذیل ترکیب سے بنائی جا سکتی ہے گلیسرین ۶ اونس ٹیلٹ اینلائین ۲۰ اونس۔ شیرہ ۱۲ اونس آب مقطر جوشیدہ ۵ تولہ۔

پیتل کی چیز کو مجلا کرنا

پسا ہوا بجرو یرٹ آف پوٹاس ۲ حصہ سلفرایسڈ ۱ حصہ دونوں کو پانی میں حلکر دو اور پیتل کی چیز پر اس مرکب کو لگانے کے بعد ہی پونچھ کر اینٹ یا پتھر کے ٹکڑے سے جسکی سطح ہموار ہو پیتل کی چیز کو رگڑنا چاہیئے نیز امونیا (نوشادر) سخت برش کیساتھ ملنے سے بھی برتن چمک اٹھیگا۔

برتن پر بغیر آگ کے قلعی کرنا

قلعی ایک تولہ باریک کر کے نمک کے تیزاب میں حل کر لو اور ۹ ماشہ پارہ ملا کر۔ جس برتن پر چاہو قلعی کرو۔

لیموں محفوظ رکھنا

تھوڑا سا خشک اور صاف لکڑی کا برادہ بکس میں بھر کر اس کے اندر لیموں دبا رکھو۔ تو وہ کئی ہفتوں تک خراب نہ ہوں گے

دودھ کو خراب ہونے سے بچانا

اگر دودھ کو کچھ عرصہ کے لئے بچانا چاہو اور بگڑنے سے محفوظ رکھنا مطلوب ہو تو اس میں ایک چٹکی پسے ہوئے سہاگہ کی ملا دو اس سے اس میں ترشی نہ آئیگی نیز دودھ کو گرم کر کے ایلومینیم کے برتن میں ڈالکر باریکی گولی ڈال دو۔ تو دو ہفتہ تک دودھ خراب نہ ہو گا۔

نہ دکھائی دینے والی روشنائی

کوبالٹ کلورائڈ کی تھوڑی مقدار مناسب پانی میں حل کر دو یہ ایک ہلکے گلابی رنگ کی روشنائی بنجائے گی۔ اس کو تازہ قلم سے لکھنے سے

حروف دکھائی نہ دیں گے۔ لیکن اگر اس کو لیمپ کی روشنی یا دھوپ یا آگ کی روشنی کے سامنے کیا جائے گا۔ تو حروف سبزی یا ئل نیلے رنگ کی نظر آئیں گے پھر نمی پہنچانے سے غائب ہو جائیں گے۔

دیگر۔ طوتیا اور نوشادر ہم وزن ملا کر پانی میں حل کر دو اور لکھو حروف نہیں آئیں گے لیکن گرم کرنے سے صاف پڑھے جائیں گے۔

دیگر۔ پیاز کو دبا کر اس کا عرق نکالو اور اس عرق سے لکھو گے۔ تو بوجہ بیرنگ ہونے کے کچھ نظر نہ آئے گا۔ لیکن آگ کے سامنے کرنے سے تحریر سیاہ رنگت میں ظاہر ہوتی ہے۔

کپڑوں پر گھاس کے دھبے

کلوریٹ آف ٹن کے ساتھ پہلے کپڑے کو نمی دو۔ اس طرح بار ہا ٹھنڈے پانی میں دھونے سے کپڑا درست ہو جاتا ہے۔

دریوں پر سیاہی

اگر سیاہی تازہ گرے۔ تو جلد اٹھا لینی چاہیئے بعدازاں دودھ دری پر ڈالکر چمچہ سے اٹھا لینا چاہیئے۔ بار بار ایسا کرنے سے آدھ اونس اوکسگڈ ایسڈ اور ایک اونس آب مقطر میں نصف ونس سائٹرک ایسڈ ملانے کے بعد داغ پر کپڑے کے ایک ٹکڑے سے ملیں دھبہ دور ہو جائیگا اور دری کا رنگ بھی خراب نہ ہو گا۔

بلور کو رنگ دینا

اسپرٹ آف وائن قدرے صابون قدرے دونوں کو ملا کر اسمیں

جو رنگ چاہو گھول دو۔ پھر بلور کے نگینوں کی پوٹلی باندھ کر اس مرکب میں ڈالکر نرم آگ پر جوش دو تھوڑے عرصہ میں بلور رنگا جائیگا۔

جادو کا کاغذ

چاولوں کی پیچھ چار چھٹانک لیکر اس میں تھوڑا سا سوڈا اور کسی قدر سریش ماہی ڈالکر پکاؤ۔ جب سب کہلکر ایک ہو جائے تو اس عرق میں کاغذ کے تختے تر کر کے ایک رسی پر لٹکا دو۔ اور دہوپ میں خشک کر لو۔ اس عجیب و غریب کاغذ پر لکھنے کے لئے قلم دوات کی ضرورت نہیں تانبے یا پیتل وغیرہ کسی دہات کے ٹکڑے سے جو کچھ اس کاغذ پر لکھا جائے گا۔ حروف سیاہ ہو جائیں گے۔

لکڑی کا رنگ چمکانا

گندھک و شورہ کا تیزاب ایک تولہ قلعی باریک ۲/۱ تولہ۔ نوشادر ۶ ماشہ ہرسہ اشیاء کو ایک شیشی میں ڈالکر رکھنے سے کچھ دن بعد عرق ہو جائے گا جسکے لگانے سے لکڑی کا رنگ چمک اُٹھیگا۔

کپڑے سینے والی مشین کے داغ مٹانا

سلائی کی مشین کو جب تیل دیا جائے۔ تو بعض اوقات کپڑے پر داغ پڑ جاتے ہیں۔ ان کے مٹانے کے لئے پانی سرد ایمونیا اور صابن ملا کر جھاگ داغوں پر لگانے سے کپڑا صاف ہو جاتا ہے۔

روغن جو کتاب کی جلد کو چمکا دے

رومی مصطگی۔ تارپین کا تیل۔ السی کا تیل۔ اول رومی مصطگی اور السی کے

تیل کو آگ پر لگائیں جب حل ہو جائے تو اُتار کر تارپین کا تیل ڈالکر خوب ملا دیں کہ پتلا سا روغن بنجاوے جس رنگ سے رنگین کرنا ہو وہ ملا دیں چمڑے پر لگانے سے چمڑا چمکیلا ہو گا۔ رُوغن گاڑھا ہو تو تارپین کا تیل مزید ملا لیں۔

سُرخ یا سیاہ لاکھ

زال ۵ تولہ لاکھ ۵ تولہ دیسی ٹرپنائن ۵ تولہ سب کو ملاکر گرم کریں اور اتنا ہی سُرمہ سیاہ ڈالیں یہ سیاہ لاکھ بنجاویگی اگر سیاہ کی بجائے سرخ بنانی ہو تو اتنی ہی گیری ڈالدیں سُرخ ہو جائیگی

گوند دفتروں کے لئے

گوند کیکر ۲ تولہ قند سیاہ ۲ ماشہ سرکہ ایک تولہ. پانی ۲ تولہ. ان کو حل کر کے شیشی میں ڈال لیں. ولائیتی گوند کا مقابلہ ہے۔

کاغذ کو دھات پر چمکانیکا مصالحہ

کتیرا گوند ۳۰ حصہ اکاشیہ ۱۲۰ حصہ پانی ۵۰۰ حصہ حل کر کے چھان لیں پھر ۱/۲-۲ میں چھل کو ۱۲۰ حصہ گلیسرین میں گھولکر ملائیں

کیڑوں کو دور کرنا

کیڑوں کو نمک اور پھٹکڑی دونوں سے نفرت ہے۔ تھوڑی سی مقدار کسی ایک کی چھڑکنے سے کیڑے بھاگ جاتے ہیں.

دھات کے لئے فرنچ پالش

فیرک اوکسایڈ ایک حصہ. کاربونیٹ آف مگینشیا ۵۰ حصہ

اس مرکب کو استعمال کرنیکے لئے کپڑے کے چیتھڑے کو پانیمیں بھگو دو۔ اور مرکب لگاکر دھات پر رگڑو۔ اس کے بعد ملائم چمڑے سے جس چیز پر یہ مرکب لگا ہوا ہے اسے خشک کر لو۔

بلور اور کانچ جوڑنیکا عجیب مصالحہ

دہی کو ملائی سے صاف کر لو۔ پھر کپڑے میں باندھ کر لٹکا دو۔ کہ تمام پانی ٹپک جائے اور پنیر کی طرح چکنا بن جائے۔ پھر ایک بھاری سل پر ان بجھ چونہ کا سفوف بچھا کر اس پر پنیر کے پتلے پتلے قتالے رکھکر اوپر بھی چونے کا سفوف ڈھک دیں اور اوپر بھاری سل رکھ دیں آٹھ دن کے بعد نکال کر صاف کریں پھر اسی طرح نمک کے داب میں دیکر بوجھ کے نیچے دبائیں پھر تین روز بعد نکال کر سکھا کر باریک کر لیں یہ سفوف ایک نہایت عجیب مصالحہ ہے استعمال کے وقت چونہ کے زلال میں گھولکر لئی بنائیں اور شکستہ میں لگاکر سکھا لیں چونہ کا زلال اس طرح کے چونہ کو چوگنے پانی میں گھولکر حل کریں اور اس کا پانی نتار لیں وہ زلال ہے۔

گلاس یا آئینہ پر نقاشی

یا عبارت لکھنے کی ترکیب یہ ہے۔ کہ جس چیز پر لکھنا ہو اُس پر موم پگھلا کر لگا دو۔ اور خشک ہونے کے بعد عبارت یا پھول پتے جو چاہو بنا لو۔ اور فلورک ایسڈ نقشوں میں بھر دو۔ کچھ عرصہ بعد موم صاف کر دو۔ نقش قایم ہو جائیں گے۔

دُودھ سے بالائی زیادہ اُتارنا

دُودھ کو گرم کر کے اُس پر تھوڑا سنگھاڑے کا آٹا ڈالتے رہیں اور ہلا کر۔ تھوڑی دیر چھوڑ دیں بالائی بکثرت اُترے گی۔

فوراً دہی جمانا

دُودھ میں دو چار قطرے گندھک کے تیزاب کے ڈالیں۔ تو چند ہی منٹ میں دہی جم جائے گی۔

دافع مچھر۔ گندھک ۶ ماشہ۔ کافور ۳ ماشہ ملا کر دھونی دیں۔

دیمک کا دفعیہ

ذیل کی دوائیوں میں سے جو میسّر آوے تگنے پانی میں ملا کر استعمال کرو دیکھتے ہی دیکھتے تمام دیمک کا صفایا ہو جائیگا

(۱) ایٹ لاسٹ وڈ پریزرویٹو (۲) سالگنم۔

یا یہ کرو۔ کہ جس جگہ دیمک نکلتی ہو اُسے ذرا کرید لو پھر تھوڑا سا تارپین کا تیل ڈالدو۔ اس کے علاوہ اگر گیس کا تیل اور رال دونوں کو ملا کر خوب گرم کر لو۔ جہاں کہیں دیمک نکلتی ہو اُسے ڈالدو۔ تمام دیمک دفع ہو جائے گی۔

شراب کی عادت چھڑانا

انگور کا رس ایک پاؤ۔ پان کے پتوں کا رس آدھ پاؤ گوند چھوہارا ۱۰ تولہ مصری دیسی ½ سیر کو جوش دیکر قوام پکاؤ۔ اور چھان کر بوتل میں رکھ لو۔ نہایت عمدہ شربت دافع

شراب ہے۔ خوراک صبح۔ دوپہر۔ شام تین تین تولہ ہمراہ ۱۵ تولہ پانی ساتھ ملالیں۔

دودھ کا سفوف

سوڈا بائی کارب ایک چھٹانک پانی دو چھٹانک ملاکر اور ایک سیر کھانڈ اور آدھ سیر تازہ دُودھ ان سب کو آگ پر پکاؤ۔ جب خوب سخت ہوجائے۔ تو چوڑے برتن میں ڈالکر دھوپ میں خشک کرلو یہ دُودھ کی سفوف چھوٹے بچوں کی صحتؔ ناتوانی کے لئے بہت ہی اچھا ہے۔

بسکٹ خطایاں بنانا

میدہ ایک سیر۔ روغن زرد تین پاؤ۔ کھانڈ تین پاؤ۔ سب اشیاء کو ملاکر۔ اور فراخ برتن میں گوندھو۔ بعد ازاں قدرے سفیدی و زردی بیضہ ملاکر اور بیلن سے بیل کر چھوٹی ٹکیاں بنالو پھر نیچے اوپر کوئلوں کی آگ سے پکالو۔

آلوؤں کا مُربہ

آلوؤں کو ابالکر ان کا چھلکا اُتار لو۔ اور نچوڑ کر گھی میں بھون لو پھر کھانڈ کی چاشنی میں تین دن رکھو۔ اُبال دیکر روغنی برتن میں ڈال لو۔ اگر چاشنی پتلی ہو تو تھوڑا اور ملالیا جاوے۔ پیاس رفع کرنے اور معدہ وجگر کی گرمی کے لئے اَز حد مُفید ہے۔

چوہوں کو بھگانیوالی دوائی یعنی اینٹی ریٹ کے بنانیکا طریقہ

کلورائیڈ آف لائم ۸ حصہ۔ ہرتال معفی ایک حصہ پارہ ایک حصہ ان تینوں

چیزوں کو رگڑ کر گولیاں بنا دیں یا سفوف ہی رہنے دیں جہاں
جہاں چھڑکیں گے چوہے زندہ بھاگ جائیں گے۔

مونگے والے صاف کرنے کی ترکیب

ایک چمچہ بھر سہاگہ ڈیڑھ پاؤ گرم کر کے پانی میں گھول کر اس میں
مونگے کے دانے ڈال دینے چاہئیں اور جب صاف ہو جائیں تو نیم گرم پانی میں
پھر دھولیں اس کے بعد ملائم تولیئے میں رکھ کر خشک کر لیں۔

پھٹکڑی کی سلائی

قلمی شورہ باریک پیس کر لوہے کے کڑچھے میں ڈالکر آگ پر رکھو جب وہ
گل کر پانی ہو جاوے اس وقت اس میں برابر کی سفید پھٹکڑی پیسکر ملا دو
جب دونوں چیزیں ایک ذات ہو جائیں۔ سلائی کے سانچوں میں بھر دو جہاں سے
خراب ہو پتھر پر گھس لو سانچے چینی پتھر کانسی یا پیتل کے ہوں سانچوں
میں چکنائی لگاؤ۔ تاکہ سلائی نہ چپکے۔

داد کی اکسیر دوائی

چوکیا سہاگہ اور نوشادر ہم وزن لیکر کسی چینی کے پیالے میں
باریک پیس کر رکھو۔ اور بکری کے دودھ میں حل کر کے رکھ
چھوڑ۔ دن میں کئی دفعہ اوپر مل دیا کرو۔

چیونٹیوں کا دفعیہ

سفید شیشوں میں چیونٹیوں کو بند کر کے مکان میں جگہ بہ جگہ
رکھ دو۔ اس کو دیکھ کر چیونٹیاں بھاگ جائیں گی۔

کھٹملوں کا دفعیہ

صابون کو پانی میں حل کر کے گاڑھا گاڑھا چار پائی یا
اور جس جگہ کھٹمل ہوں چھڑک دو۔

نقل لینے کا کاغذ

چربی کا جل۔ تیل برابر لیکر آگ پر گرم گرم گھونٹ لو اور گرم
کر کے سفید کاغذ پر سب جگہ یکساں لگا دو اسکا غذ سے جو نقل لیجاویگی پختہ ہوگی

قمیص کے بٹن

کسی لوہار سے بٹن کے سانچے لوہے کے تیار کرائیں اور اپنی ذات سے
نئے نئے نمونے کے سانچے تیار کراتے رہیں۔ نصف جست اور
نصف قلعی پگھلا کر سانچوں میں بھر دی۔ سرد ہونے پر نکال لیں کنڈے
ساتھ پورا سوراخ بن جاتا ہے بس جس وقت کا ورسنی میں دبا ہو
اس کو نکالنے سے پہلے لوہے کی ایک سیخ سوراخ کے آر پار نکالدو
اس طرح سے سوراخ بنجاتا ہے۔ اس کے بعد والے سنی کے کھول
کر نکال لو۔ اکثر ایسا ہوتا ہے۔ کہ دانہ سنی کے اندر سے نکالتے وقت
ٹوٹ جاتا ہے۔ اس کا علاج یہ ہے۔ کہ روغن بادام یا ناریل سانچے میں لگا لو
لیکن بہت کم یا باریک کاغذ کے ٹکڑے سانچے میں لگا لو۔

کپڑے پر نشان کرنیوالی سیاہی

کاسٹک ایک حصہ دس حصہ پانی میں گھولکر گیرو اور کاجل بقدر
ضرورت ملا دو۔ اور کپڑے پر نشان کردو پختہ ہوگا۔

برسات میں اگر وارنش شدہ کھڑکیاں بند سخت ہو جائیں۔ تو کھڑکیوں کو اندر کی طرف سے تمام سطح پر بذریعہ برش بلیک لیڈ کا سفوف پھیر دو۔ تو فوراً کھڑکیاں کھل جاویں گی۔

کپڑے سے لوہے کے داغ دور کرنے کا طریقہ

سب سے بہتر سریع التاثیر اور بے ضرر نسخہ ہے۔ کہ ایک چمچہ چائے کے برابر نمک طعام لیکر بہت بڑے چمچہ عرق لیموں میں حل کرو۔ اور اس مرکب کو داغ پر لگا کر تھوڑی دیر رہنے دو۔ پھر تازہ پانی سے دھو ڈالو لوہے کے نئے اور پرانے داغ کپڑے سے چھوٹ جائیں گے۔

نہاگنی رنگ

اکسنک ایسڈ ۸ اونس۔ بسمارک براؤن ۵ اونس۔ دونوں کو ۵ گیلن پانی میں ڈال کر کام میں لاؤ۔

ریشمی رومال صاف کرنیکا طریقہ

رومال کو رات بھر سرد پانی میں بھگو رکھو اور قدرے موم یا صابن لگاکر پانی سے دھو کر صاف کرو۔ پھر سرد پانی میں بھگو کر پھر صابن لگادو اور پانی میں سہاگہ ملاکر اور رومالکو اس میں ڈالکر ۴ منٹ تک نرم آگ پر پکاؤ۔ پھر نچوڑ کر سرد پانی سے دھو ڈالو۔ دوبارہ اسی طرح کرو۔

ایلومینیم دھات کے برتن صاف کرنیکا طریق

۲۰ رتی سہاگہ پاؤ بھر پانی میں پکاؤ۔ اور اس میں تیسرا حصہ نوشادر لاؤ۔ پھر اس مرکب کو ہلا کر بذریعہ برش کے لگاؤ اور صاف پانی سے

دھو کر خوب مانجو۔ برتن نہایت چمکدار نکل آئے گا۔

کپڑے سے تیل دور کرنا

قدرے ایمونیا ۱۶ گنے پانی میں ڈال دیں جب گل جائے تو پانی کو تیل کے موقع پر اس سے ملیں اور ایک جاذب کاغذ کا ٹکڑا نیچے اور ایک اوپر رکھکر لوہے کو گرم کر کے آہستہ آہستہ پھیریں اس ترکیب سے تمام روغن جاذب کاغذ میں آجائیگا۔ اور ریشمی اور اونی کپڑا خراب ہوگا۔

چہرے کے سیاہ داغ

چنے کا آٹا۔ خشخاش اور بیج مولی بوزن مساوی لیکر بطور ابٹن استعمال کریں۔ جب خشک ہو چکے۔ اس کے بعد انگریزی نیم گرم پانی سے منہ صاف کر لیا کریں تو داغ جاتے رہیں گے۔

طبی مجربات

سفیدہ بنانے کی ترکیب

برتن میں سکے کا چورہ ڈالکر اس میں گندھک کا تیزاب اس قدر ڈالو۔ کہ چورہ ڈوب جائے۔ پھر آگ پر رکھو جب تک پانی خشک ہو کے سفیدہ ہو جائے گا۔

بچوں کے تمام امراض کیلئے

بچہ کا سوکتے جانا۔ بچہ کا رنگ زرد ہوتے جانا۔ بدہضمی۔ قبض اسہال کی زیادتی۔ پیاس کی شدت۔ مرض عطاس کی گرمی کا زور ہونا مسان

وغیرہ۔ جملہ امراض کا قلع وقمع کر کے بچہ کو توانا وتندرست بنادیتا ہے۔ علاوہ ازیں۔ اگر کسی عورت کے بچوں کو یہی امراض ہوجایا کرتے ہوں۔ تو ایام حمل میں عورت کا یہ نسخہ استعمال کرنا اچھا ہے۔

بچوں کھانسی

آر وملٹھی ایک تولہ اور دارچینی ایک تولہ۔ دانہ الائچی کلان ایک تولہ نوشادر تین ماشہ مصری ۱۲ تولہ سفوف بنالیں خوراک ۲ ماشہ دن میں دو دفعہ نہایت مفید ہے۔

شیر خوار بچوں کیلئے

دانہ الائچی کلان تولہ سفوف بریاں تولہ دارچینی تولہ نشادر بریاں ۲ ماشہ سہاگہ بریاں ۲ ماشہ مصری ۴ تولہ سفوف بنالیں خوراک ۲ ماشہ دن میں دو دفعہ نہایت مفید ہے

شیر خوار بچوں کیلئے

کیلسیم سلفائیڈ ½ رتی ہمراہ شہد خالص ایک تولہ کھلائیں نہایت ہی مفید ہے۔

بچوں کے پھوڑے پھنسیوں کیلئے

طوطیا ۴ ماشہ لیکر اسکو ایک سفالہ گلی پر رکھکر کوئلوں کی آگ پر سفید کرلیں اور کھرل میں باریک کرکے کتھ۔ کمبیلہ۔ گندھک ہر ایک ۴ ماشہ۔ بابچی ۳ ماشہ طوطیا کے ہمراہ پیسیں اور پھر اس میں روغن سرسوں تین چھٹانک ڈالکر نیم کی لکڑی کے ڈنڈے سے کھرل کریں۔ اور یہ سرسوں کا تیل ساتھ ساتھ ملاتے جائیں۔ جب خوب کھرل ہوجائے

تو کسی چینی کے برتن میں یا شیشی میں ڈال لیں اور نیم کے پانی سے پھنسیوں کو دھو کر دن میں دو بار ان پر لگائیں۔

تسہیل ولادت

ہیرا مسور کے برابر ہینگ کوڑی کے برابر قند سیاہ میں لپیٹ کر نگلا دیں۔ دس پندرہ منٹ کے اندر بچہ باسانی پیدا ہو۔ نیز اگر کھونگچی سرخ۔ قند سیاہ میں لپیٹ کر کھائیں تو آسانی سے بچہ پیدا ہوگا

عورتوں کی جریان رطوبت کا آسان سفوف

اسگند ناگوری ۱۰ تولہ روئی کے پھول خشک ۶ تولہ گوندبھبری یعنی پھلاہی ۳ تولہ گوند کو گھی میں بھون لیں پھر تینوں کو کوٹ کر ہموزن کھانڈ ملاکر سات سات ماشہ کی پوڑیہ بنائیں ایک صبح کو اور ایک سوتے وقت رات کو پانی سے نہایت مفید اور مجرب ہے۔

نوٹ۔ اگر دودھ کی عادت بھی ہو جب بھی ہو یہ ترکیب لازم ہے گوشت اور دال مسور کھانے کو دیں۔

مستورات کی رطوبت وافر کا علاج

مازو سبز تولہ۔ دانہ لاچی خورد تولہ۔ کتھہ تولہ۔ گل انار ۳ ماشہ سب کو باریک کرکے بقدر ایک ماشہ شافہ کرنے سے چند روز میں آرام ہو گا۔

پستانوں کا ڈھلکنا

ملک معسول مرکی۔ زیرہ کرمانی جنتہ خرما۔ سوختہ مساوی سرکہ میں پیسکر گرم ضماد کریں اور پستان بند سے ۴ گھنٹہ تک شکم باندھے

رہنا چاہیئے۔ تین دن کے عمل سے پستان سمٹ جائیں گے۔

عورتوں کا پیٹ بڑھنا

ایلوا ۴ رتی شہد تولہ ملاکر بعد غذا کھانے سے فائدہ ہو گا۔

حب مدر حیض یا فیملی پلز

مستورات کی ماہواری تکلیف ایام حیض کی بیقاعدگی۔ دوران حیض میں درد ہونے وغیرہ وغیرہ کے لئے نافع ہیں۔

نسخہ ہیرا کسیس ۶ ماشہ سیاہ سہاگہ ۶ ماشہ۔ مرکی ۶ ماشہ۔ ریوند خطائی ۶ ماشہ۔ زعفران ۱۰ ماشہ نخود برابر گولیاں بنالیں ایک گولی بوقت خواب پانی سے یہ گولیاں قبض کشا بھی ہیں ان کے استعمال سے ہر قسم کی تکالیف رفع ہو کر حمل قرار پا جاتا ہے۔

نوٹ۔ ایام مقررہ سے تین روز پیشتر شروع کریں اور طہر تک برابر جاری رکھیں۔

پیٹ کے بڑھاؤ کو روکنا

سوہاگہ کالا ۷ تولہ اجوائن ۹ ماشہ سہاگہ سفید ۶ ماشہ مرچ سیاہ ۳ تولہ۔ ہینگ ۴ ماشہ نخود کے برابر کوار گندل کے پانی میں گولیاں بنالیں۔ یہ گولیاں پیٹ کے بڑھاؤ کو روکتی ہیں۔ دافع ریح۔ مقوی معدہ ومشتہی ہیں غرض عورتوں کے حق میں ممد حیات ہیں۔

بوڑھی سے باکرہ

آملہ خشک مازو۔ پھٹکڑی۔ مائیں خورد وکلان۔ گل سپاری

گل دھاوا سنگ جراحت گوند ڈھاک سب ہم وزن باریک پیسکر ۲ ماشہ اس میں سے لیکر بقدر ضرورت عرق گلاب میں اسفنج کیساتھ اندر داخل کرنے سے کثیرالاولاد عورت پھر سے باکرہ ہوجائیگی نہایت مجرب اور قیمتی نسخہ ہے۔

دودھ بڑھانے کے لئے

ستارہ تولہ مصری ۵ تولہ باریک کر کے خوراک ایک تولہ ہمراہ شیر گاؤ۔ پلانے سے دودھ بڑھ جائے گا۔

سنون برائے صفائی وسفیدی دندان

سمندر جھاگ ۲ تولہ پھٹکڑی بریاں ۲ تولہ۔ مازو ۳ ماشہ ہر سہ کو باریک پیسکر دانتوں پر ملکر کلی (غرارہ) کر ڈالیں دانت مضبوط اور مصفا ہوجائیں گے

دیسی سوڈا واٹر

جو گرم مزاجوں کو دیا جاتا ہے املی کا ست ۶ ماسہ۔ ارسوڈالسوڈا اکا بونیٹ آف سوڈا) ۶ ماشہ ہر دو کو پیسکر ایک پاؤ پانی میں ڈالکر چند قطرے روغن الائچی کے اور تھوڑی سی مصری ملاکر پیئیں۔ جنکو بوجہ گرمی بھوک نہ لگتی ہو ان کے لئے مفید ہے قبض ہیضہ میں مفید ہے

نمک سلیمانی

جو برائے بدہضمی کیلئے مفید ہے لیموں کا چھلکا ۵ تولہ سہجن دسو ہانجنا، کا چھلکا ۵ تولہ۔ فلفل دراز ۲ تولہ سونٹھ ۲ تولہ۔ گلو کے پتے ۵ تولہ ہینگو آ کا گودہ ۱۰ تولہ۔ نمک لاہوری ۳ تولہ سب کو جلاکر کپڑے پر ڈالکر

اوپر پانی ڈالیں اور پھر اس کو پکائیں جو نیچے رہے وہ نمک سلیمانی ہے اور کل امراض معدہ کو ازحد مفید ہے۔

دیگر۔ جو سرد مزاج کیلئے مفید ہے۔ برگ سوہانجنا۔ گوداگھیکوار گوداندرائن۔ اجوائن۔ سجی پانچ پانچ تولہ نمک پیسی للہوری پانچ تولہ سب کو باریک پیسکر کسی برتن جلاکر راکھ کریں۔ پھر اس کو کسی کپڑے پر ڈالکر اوپر اس کے پانی گرائیں اور نیچے جو پانی چھنکر گرے اس کو کسی کڑاہی میں ڈالکر آگ پر پکائیں جو نمک بچی رہ جائیگا۔ وہی نمک سلیمانی ہے۔ خوراک ایک رتی بعد از غذا کل بادی بلغمی امراض پرانی اور دمہ کو بھی ازحد مفید ہے۔

دیگر۔ ارسد کے درخت کو جلائیں اور راکھ کو اکٹھا کرلیں پھر ایک موٹے کپڑے میں راکھ ڈالکر چاروں کونوں پر چار کیلوں سے باندھ دیں۔ نیچے اس کے لوہے کا برتن رکھ دیں تازہ پانی میں تھوڑا تھوڑا راکھ ڈالیں کہ نیچے اس کے صاف پانی گرتا جائے۔ جب راکھ کے وزن سے چار گنا پانی گرجائے تو اس پانی کو چولہے پر رکھ کر پکائیں تو نیچے نمک رہجائیگا اب اس نمک کو ایک چھٹانک کھیگوار کے گودے سے کھرل کرکے پکائیں اور پھر جلائیں۔ جب راکھ ہوجائے تو اسی طرح چھانیں اور نمک بنائیں پھر اس نمک کو ایک چھٹانک اجوائن اور آدھ پاؤ مولی کے پانی میں کھرل کرکے جلائیں اور اسی طرح پھر چھانیں

کر پکائیں۔ ۱۰ ور نمک نکالیں اصلی نمک سلیمانی یہی ہے چار چاول بھر بعد غذا کھائیں ہر قسم کی کھانسی امراض معدہ ۔ دمہ پرانی بادی اور بلغم کے کل امراض رفع ہوں گے۔

درد شکم

ایلوا ۶ رتی ۔ سونٹھ ۶ رتی ۔ ہینگ ۶ رتی برگ پودینہ خشک ایک تولہ نمک ایک تولہ کوار گندل کا گودہ ۵ تولہ سب کو باریک کر کے بقدر نخود گولیاں بنائیں ۔ خوراک ایک یا دو رتی ہمراہ عرق سونف یا نیم گرم پانی ۔

سرمہ برائے بڑوال چشم

نیلا تھوتھہ بریاں ۴ رتی ۔ سرمہ سیاہ ۴ ماشہ کیکر کے کوئلے ۴ ماشہ ۔ نیم کے کوئلہ ۴ ماشہ ۔ ہلیلہ سیاہ سوختہ ۴ ماشہ ہلیلہ زرد کی گٹھلی سوختہ ۴ ماشہ سب کو سونف کے مقطرہ ۵ تولہ پانی میں کھرل کر کے خشک کر دیں۔ پھر سرمہ کی طرح آنکھوں میں لگائیں لیکن آنکھوں میں لگانے سے قبل موچنے سے بال نکلوالیں

تریاق نسیان

دار چینی ایک تولہ مغز بادام ایک تولہ فلفل سیاہ ایک تولہ پیکر نخود کے برابر گولیاں بنائیں ۔ وقت خواب ۲ گولی پانی سے یہ گولیاں میرے تجربہ کی ہیں نہایت مفید ثابت ہو ئی ہیں ایک تولہ ۔ دانہ ہیل ایک تولہ باریک پیسکر روغن بادام سے چرب

کر کے رکھیں خوراک ایک ماشہ بوقت خواب ہمراہ آب۔

حب کچلہ

یہ گولیاں مقوی معدہ مقوی اعصاب مقوی باہ۔ دافع وجع المفاصل اور عصائے بیری ہیں کچلہ مدبر ۲ تولہ نمک لاہوری ایک تولہ مرچ سیاہ ایک تولہ۔ گھیان ایک تولہ ان سب کو کوٹ کر باریک کر کے شہد بقدر ضرورت ملاکر گولیاں بنالیں بقدر ماش بعد غذا ایک گولی صبح ایک شام ایک ہفتہ کھانیکے بعد یوم ناغہ کریں

حب قبض کشاء

دائمی قبض کو مفید۔ امراض معدہ۔ جگر۔ دماغ وغیرہ کو نافع سقمونیا ۶ ماشہ۔ سہاگہ کالا ایک تولہ۔ تخم حنظل ایکتولہ ریوندخطائی ایکتولہ۔ ترُبد ڈیڑھ تولہ۔ برگ سنا ۹ ماشہ۔ ریوندعصارہ ۶ ماشہ ان سبکو باریک پیکر نخود برابر گولیاں بناکر دو گولی بوقت خواب پانی سے

امرت کی دہارہ

کافور۔ اجوائن کا ست خشک۔ پیپر منٹ رست پودینہ ایک ایک تولہ لیکر ایک شیشی میں ملاکر دہوپ کے سامنے رکھیں۔ تو تیل بنجائیگا۔ ریح درد شکم۔ بلغم۔ ہیضہ۔ درد سر وغیرہ صدہا بیماریوں کیلئے مفید ہے۔ کان میں نہیں ڈالنا چاہیئے۔

بغلگند

لونگ ۱۰ عدد۔ کافور ایک ماشہ۔ روغن صندل ایک ماشہ ہرسہ کو باریک

پیسکر ۱۶ تولہ پانی میں جوش دیکر اس روغن کی مالش کرکے ۶ گھنٹہ کے بعد دھو دیا کریں. سات بار میں آرام ہوگا.

نسخہ بُزدلی

ہلیلہ زرد ۶ ماشہ. ہلیلہ ۶ ماشہ. آملہ ۶ ماشہ. فلفل دراز ۳ ماشہ. فلفل سیاہ ایک ماشہ اسگندھ ایک ماشہ ورق نقرہ ۴ عدد. ورق طلا ۱۰ عدد کُشتہ فولاد ۶ ماشہ سب اشیا کو کوٹ کر ۳ تولہ بادام روغن میں تر کر کے ورق اور فولاد کو شہد میں کھرل کریں اور شہد اسقدر ڈالیں. کہ گلقند کی مانند ہو جاوے خوراک ماشہ بہمراہ دُودھ گائے بہادروں کے تذکرے پڑہنے اور سُننے چاہئیں۔

ناک سے چھلکا نکلنا

روغن کدو ۵ تولہ کو گرم کرکے اس میں گلیسرین ۲ تولہ موم دو ماشہ ملا کر خوب ہلاؤ. رات کو سوتے وقت ناک کے دونوں نتھنوں میں ایک دو قطرے ٹپکا یا کرو چند روز میں آرام ہو گا. گاؤزبان و مصری ملا ملا کر پینا. اور کدو یا حلوۂ کدو پکا کر کھانا. پیٹھے کی مٹھائی کھانا مفید ہے

حبوب برائے جملہ امراض چشم

سُرمہ ۲ تولہ. پھٹکڑی ۶ ماشہ. شورہ قلمی ۲ ماشہ. نوشادر ایکماشہ کُشتہ جست ۳ ماشہ. نیلا تھوتھہ بریاں ۱/۴ رتی سب کو عرق گلاب میں کھرل کرکے چنے کے برابر گولیاں بنائیں. بوقت ضرورت سیپی یا مصفا سل پر عرق گلاب سے گھسکر سلائی سے آنکھ میں لگائیں نہایت ہی مفید ہے.

سخت بلغمی کھانسی کے لئے

جوکھار ۶ ماشہ۔ مرچ سیاہ ۶ ماشہ۔ برگ پان ۳ تولہ آک کا تازہ ۳ تولہ نمک سانبھر ۶ ماشہ۔ نمک شیشہ ۶ ماشہ۔ برگ ٹالسہ خشک ۲ تولہ برگ بانسہ کو ۵ تولہ پانی میں چار پہر بھگو کر پکائیں پھر ملکر رنگدار پانی کپڑ چھان کر ٹھہراویں جب ٹھہر کر صاف ہو جائے بنار کر پانی میں باقی سب دوا کو کوٹ کر ملائیں اور کھرل کریں پھر چنوں کی مثل گولیاں بنالیں اور استعمال کریں۔

درد زانو۔ صابن دیسی۔ سورنجاں۔ خاکستر ا: پا صحرائی برگ حنا استخواں سوختہ گھوٹ کر گرم کر کے زانو پر ضماد کریں۔ سورنجاں شیریں ۲ تولہ سنا کی ایک تولہ زنجبیل ۷ ماشہ فلفل ۷ ماشہ دارفلفل ۷ ماشہ زعفران ۱ ماشہ۔ سقمونیاں ۳ ماشہ۔ تربد مجوف ۹ ماشہ۔ کوٹ چھان کر چنے کے برابر کھانڈ ملاکر ۶ ماشہ ہر روز کھایا کریں۔

درد ریح۔ فلفل گرد۔ زنجبیل۔ زیرہ کرمانی۔ ہر ایک برابر ۶ ماشہ گلسرخ ایک تولہ مصبر زرد ۲ تولہ باریک کر کے عرق بادیاں میں بقدر نخود گولیاں بنائیں۔ ریح بدن سے جاتی رہیگی خوراک دو گولی ہمگی تک

دافع بلغم وریاح وغیرہ

تمہ کی جڑھ کا پانی ۱۰ تولہ گھی ایک چھٹانک شکر پاؤ بھر پانی اور گھی ملاکر کسی برتن میں گرم کریں۔ جب پانی جل جائے شکر د کھانڈ ملاکر گولیاں بنالیں۔ تمام بلغمی اور ریحی دردوں۔ مثلاً بد ہضمی کھانسی درد دانت وغیرہ وغیرہ امراض کے لئے مفید ہے۔

نسخہ تپ لرزہ

کشتہ گاؤدنتی، سرخ پھٹکڑی بریاں کو باریک کر کے ۲ رتی سے ایک ماشہ تک شکر کے ساتھ ۳ گھنٹہ پہلے دینے سے تپ لرزہ نہ ہوگا۔ مگر ایک دو گھنٹہ پانی نہ دیں پیاس لگے تو دودھ پلائیں۔

ہیضہ کا آسان علاج

شفنگرف تولہ پودینہ کا ست ۴ رتی تیزاب گندھک ۲۰ بوند گھکدار کا گوند ۲ تولہ الائچی خورد ۳ ماشہ سب کو باریک کر کے بقدر مرچ سیاہ کے مانند گولیاں بنائیں ہیضہ کے مریض کو پندرہ پندرہ منٹ کے بعد ایک ایک گولی سوڈا واٹر یا عرق سونف سے دیں۔ مجرب ہے۔

ایضاً۔ اک کی جڑھ کا پوست۔ مرچ سیاہ ہر ایک ایک تولہ خوب باریک کر کے آب ادرک سے کھرل کریں جب گولی بنانیکے قابل ہو جائے۔ اور سیاہ مرچ کے برابر گولیاں بنالیں مرض کی حالت میں ہر دو گھنٹے کے بعد دینے سے قریب المرگ حالت میں پہنچا ہوا مریض صحت یاب ہو سکتا ہے۔

سفوف ہاضم

ہیضہ کے دنوں میں خاص کر یہ سفوف نہایت مفید ثابت ہوا ہے ہلیلہ۔ آملہ۔ بادیاں۔ اجوائن۔ زیرہ سفید۔ نمک لاہوری نمک سیاہ جوکھار ہر ایک دو تولہ۔ سہاگہ بریاں۔ نوشادر مرچ سیاہ۔ الائچی خورد سونٹھ۔ مگھ (فلفل دراز) ہر ایک ایکتولہ سب کو باریک کر کے

شیشی میں رکھو. بعد از غذا دو تین ماشہ تک استعمال کریں.

نسوار برائے درد شقیقہ

کنیر کے پتے ۲ ماشہ. کافور ۲ ماشہ ان کو کھرل کریں جس طرف درد ہو اس کے دوسرے پاسے نسوار لیں تو انشاء اللہ آرام ہوگا.

سانپ کے کاٹے کی دوا

شنگرف ایک تولہ. بلاور ۱۰ تولہ اک کا دودھ ایک سیر سب کو کھرل کرکے خشک کریں پھر کسی آتشی شیشی میں ڈالکر عرق نکالیں یہ روغن کا سا عرق ہوگا. جب کسی کو سانپ کاٹے زخم پر دو چار قطرہ بوند لگا دو. اور کچھ پلا دو. فوراً آرام ہوگا. کھرل کرتے وقت ہاتھ آنکھوں پر نہ لگائیں.

حلوہ برائے قوت باہ

زردی بیضہ مرغ. شہد خالص. سونٹھ آب پیاز ایکتولہ ان سب کا حلوا بناکر روزانہ چھ ماشہ استعمال کریں. مجرب ہے.

نسخہ خارش

سنبل. گندھک. آملہ سار. شورہ قلمی. طوطیا چار پیسے کی. چاروں ادویہ لیکر کوٹ چھان لیں آدھ پاؤ مکھن میں ملاکر رکھیں جہاں خارش ہو وہاں لگائیں تو فوراً آرام ہوگا. مکھن اگر ایکسو ایکدفعہ دھولیا جائے تو بہتر ہے

ایضاً - چون ہلدی ۲ ماشہ. کمیلہ گندھک آملہ سار ۲ ماشہ بارہ ۳ ماشہ سب کو کھرل کرکے شہد میں ٹکیاں بنا دیں اور سرسوں کا تیل ۱۰ تولہ میں جلائیں. جب سب چیزیں جل جائیں تو چھانکر

رکھ لیں. تو اس تیل کی مالش کرنے سے آرام ہوگا.

ایضاً۔ دیار کی لکڑی کا تیل جسم پر ملکر تین گھنٹے کے بعد سرد پانی سے نہانا بھی مفید ہے تین چار بار ایسا کرنے آرام ہو جاتا ہے۔

خشک اور تر خارش کیلئے

پارہ ایک حصہ طوطیا دو حصہ گندھک تین حصہ طوطیا اور گندھک کا سفوف کرلیں بعد ازاں پارہ کو بھی حل کریں جب ملجائیں تو اس میں آدھ سیر السی کا تیل ملا کر ۳ یا ۴ گھڑے پانی سے دھو ڈالیں مرہم تیار ہو جائیگی خشک اور تر خارش دونوں کے لئے اکسیر ہے۔

طحال

عرق دافع طحال. دافع بخار. دافع ضعف جگر ہے اور مقوی ہے سلفیٹ آف کونین ۱۵ رتی ٹنکچر سٹیل ۵ ڈرام سلفیٹ میگنشیا (سالٹ) ایک اونس نوشادر ۱۲ ماشہ پیپرمنٹ واٹر ۱۶ اونس سب کو ایک بڑی بوتل میں داخل کریں اور خوراک ۲ تولہ شام اس سے ایک اسہال بھی ہوگا. بہت مفید ہے.

کافور بھیم سینی بنانیکا طریقہ

کافور خالص ۲ تولہ. جلوتری. الائچی خورد. بالچھڑ. موتھ. چھڑیلہ. لونگ ہر ایک ایک تولہ. زعفران ۶ ماشہ کچور ۳ ماشہ مشک ۲ ماشہ روغن چمپا اصلی ۱۰ بوندیں سب کو کیلہ کے پتوں میں کھرل کر کے ٹکیہ بنا دیں اور دو سکوروں میں رکھکر جوہر اڑا دیں۔ جوہر جو کہ بغیر چراغ کے اڑ جاتا ہے. جو کافور اوپر لگے وہی کافور بھیم سینی ہے جو لوگ چھ چھ روپے کو تولہ بیچتے ہیں۔

مار گزیدہ کیلئے اکسیر اعظم

نسخہ اول۔ پوست ریٹھہ بمثل غبار پیکر پارچہ بیز کر کے ہوا بچا کر شیشی میں محفوظ رکھو سانپ کے کاٹے مریض کو اگر چھوٹا بچہ ہے تو ۲۔۳ ماشہ اگر بڑا ہے تو ۶۔۶ ماشہ تقریباً آدھے گھنٹے کے فاصلہ سے بہ ترتیب ذیل دیتے جاؤ۔ چنانچہ پہلی بار ہمراہ پانی نیم گرم دیں اکثر مریضوں کو قے ہوگی۔ خواہ قے ہو یا نہ ہو۔ پھر بغیر پانی کے یہ سفوف دیتے جاؤ جبتک سانپ کے زہر کا اثر باقی ہوگا۔ سفوف پوسٹ ریٹھہ کا ذائقہ مریض کو تلخ نہ ہوگا پیر قے بھی بند ہو کر سفوف معدہ میں ٹھہر جائے گا اس وقت یعنی جب یہ سفوف منہ میں مریض کو تلخی اور بد مزگی دکھاوے تو پھر ایک بار بذریعہ و غیرہ یہ سفوف دیکر بند کر دو۔ اب خدا کے فضل سے جان لو کہ شفا ہو گئی ہے۔

ایضاً نسخہ دوم

تخم املی عمدہ کا سرخ پوست چاقو سے چھیلکر دور کر دو۔ اور اس کا سفید مغز۔ زخم نیش سانپ پر رکھ دو۔ مگر پہلے زخم مذکور کو نشتر وغیرہ کیساتھ تازہ کر دو۔ یہانتک کہ زخم کا منہ صاف نمودار ہو کر اسمیں سے رطوبت نمایاں ہو۔ مغز تخم املی زخم مذکور پر باندھنے کے بغیر ہی چسپاں ہو جائیگا اس املی میں بھی خدا تعالیٰ نے وہ تاثیر رکھی ہے۔ کہ بیان سے باہر ہے۔

اگر سانپ نے کسیکو سیاہ رات میں کاٹ کھایا ہو اور شناخت کر سکتا ہو۔ کہ کاٹنے والی کیا شے ہے۔ تو مغز تخم املی کے باندھنے کے بغیر زخم پر چسپاں ہو جانے سے یقین ہو جائے گا۔ کہ یہ سانپ کے ڈسنے کا زخم ہے

تقریباً دوپہر تک مغز مذکور گر پڑیگا۔ یا کسی قدر موٹا ہو جائیگا یا دو پشت ہونے کی وجہ سے کم طاقت ہوکر پھٹ پڑے گا۔ یا سخت زہر کے اثر سے اور زیادہ چسپاں ہو جائیگا۔ دوپہر کے بعد بہر صورت وہ دانہ ہٹا دو اور دوسرا دانہ چھیلکر رکھ دو۔ الغرض چار پانچ دانے مغز مذکور کے خرچ ہو جائیں گے۔ جب دیکھو کہ دانہ لگاتے ہیں۔ تو چسپاں نہیں ہوتا۔ تو سمجھو شفا ہو گئی ہے شفایابی کے بعد تین دن تک مریض کو سرد پانی نہ دینا چاہیئے۔

دافع کرم مقعد

بچوں کیلئے صرف ہینگ بمقدار ۴ ماشہ کے لیکر اور ریزہ ریزہ کرکے ایک باریک ململ کے کپڑے میں باندھکر رات کو نزدیک مقعد کے لٹکا دیا کریں اور یہ کافی ہوگا۔ کرم جاتے رہیں گے بچہ کو کسی قسم کی تکلیف نہ ہوگی۔ اگر قدرے ہینگ پانی میں حل کرکے مقعد کے اندر لگائیں تو بہت مفید ہے۔

نسخہ جلاب

ایک پیسہ کی سونف دیسی لیکر اسمیں ڈنڈا تھوہر کا دودھ اسقدر ڈالو۔ کہ دودھ انگل اوپر تیرتا ہے اس دودھ کو سونف میں جذب ہو جانے دو جب دودھ بالکل خشک ہو جائے تو سونف جلاب کیواسطے تیار ہے۔ جوان آدمی کو دو دانے سرد پانی کیساتھ۔ ایک جلاب کیواسطے بچوں کو ایک دانہ جتنے جلاب لینے ہوں اتنے ہی مقدار کے دانے کھاؤ۔ مگر پہلے رات کو کھچڑی گھی ڈالکر کھانی چاہیئے۔ جلاب سرد پانی سے لیئیں گرم پئیں

معجون مقوی دماغ

مغز بادام مقشر ۲۰ تولہ مغز خیارین ۴ تولہ مغز پلیٹھہ ۴ تولہ مغز تربوز ۴ تولہ مغز پستہ ۴ تولہ مغز خربزہ ۵ تولہ مغز کشنیز ۵ تولہ مغز بادیان ۵ تولہ دانہ الائچی سفید ۲ تولہ زعفران کشمیری تولہ ثعلب مصری ۲ تولہ مروارید ناسفتہ ۲ ماشہ طباشیر کبود ۲ تولہ شہد خالص سہ چند بدستور معجون بناویں اور رات کو سوتے وقت آدھ سیر دودھ گائے کے ہمراہ چھ ماشہ کھائیں۔

حب برائے جملہ امراض شکم و بلغم وغیرہ

اجوائن ہر چہار ہر ایک ۴ تولہ نمک ہر چہار ہر ایک ۴ تولہ گل مدا ۹ تولہ لونگ ۲ تولہ ہر ایک جز کو علیحدہ علیحدہ باریک پیس لو پھر سب کو ملا لو اول تو گولیاں بندھ جائیں گی اگر نہ بندھ سکیں تو بامداد آب بیخ سہانجنہ یا عرق بادیاں بقدر سیاہ مرچ گولیاں بنالیں بدرقہ آب گرم شکم کے ہر مرض پر اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

ہر قسم کے بخار کیلئے

مغز کر نجوہ ۲ حصہ فلفل دراز ۲ حصہ برگ ببول ایک جز۔ زیرہ سفید ایک جز کو فتہ بیختہ گلاب یا آب خالص سے ملا کر بقدر نخود گولیاں بنالیں خوراک ایک حب صبح ایک دو پہر ایک رات کو چھوٹے بچوں کو نصف حب یا دہ کم سنوں کو معدہ کی بھی اصلاح کرتی ہیں قبض بھی توڑتی ہیں۔

ایضاً۔ سندر پھل ایک تولہ۔ اجوائن خراسانی ۶ ماشہ کو نین

۶ ماشہ ملا کر پانی کے ہمراہ گولیاں بقدر نخود بنالیں وقت بخار سے ایک گھنٹہ قبل ۲ حب استعمال کریں۔ بچے کے لئے ایک۔

حب صداع

کیفین ½ گرین۔ انٹی پائرین ½ گرین۔ انٹی فیبرین ایک گرین پوٹاس برومائیڈ ایک گرین یہ ایک خوراک ہے۔ دن میں تین خوراک استعمال کریں اور اگر پہلی خوراک سے درد رفع ہو تو پھر کوئی ضرورت نہیں۔

کان کے درد کی دوا

برگ تھوہر کو نیم گرم کر کے پانی نچوڑ کر کان میں ڈالیں۔

کرم دنداں

نوشادر، عاقر قرحا۔ کافور۔ افیون ہم وزن لیکر پیس کر گولی بنا کر سوراخ میں رکھ دیں کرم دور ہو کر درد کو آرام ہو گا۔ مجرب ہو گا

کرم ڈاڑھ

نوشادر دیسی ایکتولہ پھٹکڑی سرخ ایکتولہ نمک سیاہ ایکتولہ مرچ سیاہ ایکتولہ پھٹک ۶ ماشہ۔ تخم ستیاناسی خشک ۲ تولہ سب کو کوٹ کر سفوف بنالیں اور کرم والے دانت کو مالش کر کے منہ نیچے کر دیا کریں چند مرتبہ کرنے سے ہمیشہ کے لئے آرام ہو جاتا ہے۔

شب کوری

نگس ۱۲ عدد۔ فلفل سیاہ ۷ عدد بے قلعی مسی برروں میں لڑکی والی عورت کا شیر ڈال کر مسی کٹورے سے رگڑیں دو پہر تک پھر رات کو

سلائی سے آنکھوں میں لگا لیا کریں۔

سُفید داغ یعنے پھلبہری

تخم ترب ۳ تولہ سنکھیا سفید ۳ ماشہ ان دونوں کو کوٹ کر ملا لیں اور تین حصہ کریں۔ بدن پر ملنے سے ایک دو گھنٹہ پہلے ایک حصہ لے کر ۳ حصہ سرکہ میں بھگو دیں جب خمیر اُٹھ آئے تو رات کو بدن پر ملکر سو رہیں اور صبح کو وہی ملکر نہالیں مذکورہ بالا نسخے کے تین حصے بنا کر دن میں استعمال کریں اور خیال رکھیں کہ یہ بوقت استعمال مُنہ اور آنکھ کو نہ لگے نوٹ۔ دوائی استعمال کرنے کیساتھ ہی داغ رفع نہیں ہوں گے بلکہ دس یوم کے بعد خود بخود غائب ہو جائیں گے۔

سفوفِ دافع ریاح

قبض کشا اور ہاضم طعام۔ تربد مقشر سنا کی گل سرخ ہر ایک ۳ تولہ پودینہ ۹ ماشہ زنجبیل ۹ ماشہ نکہاں ۹ ماشہ فلفل سیاہ ۹ ماشہ اجوائن ۹ ماشہ۔ زیرہ سیاہ ۹ ماشہ سونف ۹ ماشہ زیرہ سفید ۹ ماشہ نوشادر سیل بریاں ۹ ماشہ خوراک صبح و شام حسب برداشت طبع نہایت ہی اکسیر نسخہ ہے

درد گردہ

جو کہار سہاگہ خام۔ نوشادر خام۔ پیپریہ خام۔ مرچ سیاہ۔ نمک سیندھا قلمی شورہ ہینگ اصلی کوٹ چھان کر تیز سرکہ میں کھرل کریں خوراک تین ماشہ ہمراہ شربت بزوری ۴ تولہ دن میں دو بار سب ادویہ کا وزن۔ ابر ہو۔

ریگ گردہ کیلئے

ایک خربزہ تازہ نیم رس لیکر چاقو سے اس طرح تراشو جیسے آم چھیلتے ہیں. مگر چھیلنے میں چھلکے کیساتھ گودہ بھی کٹنا جائے ایک رات دن مٹی کے کورے برتن میں جیسے مار کر بیٹھتا ہے ویسے رکھو اور حل کر کے اسقدر اوپر اس کے نمک سیندھا. نمک لاہوری. قلمی شورہ ہر سہ حل کر کے اسقدر ڈالدو. کہ تراشا ہوا. خربزہ چھپ جائے جب نمک گھلکر خربزہ میں رلجائے. ایک انگنی سے اُس خربزہ کو لپیٹ دو. مگر سایہ میں جب خوب خشک ہو جائے اور نمی باقی نہ رہے تو وہ چند دریا کے پانی میں ڈالکر عرق نکال لو. نصف چھٹانک عرق سونف کیساتھ صبح کو پینا. ریگ گردہ و مثانہ کے واسطے نہایت ہی مجرب ہے

سوزاک کیلئے مجرّب پچکاری

آب مقطر جُغرات ۵ تولہ. طوطیا سبز تین رتی ملاویں اور راکھ یہ لیں بیں اسی قدر آب مقطر جُغرات میں سونٹ ۳ ماشہ رات کو ملا چھوڑیں صبح دونوں کو ملا کر چھان لیں اور پچکاری کریں دس منٹ کے اُس پانی کو نکال ڈالیں پھر دوسری پچکاری کریں. اسی طرح تمام دن میں تین بار ہر دفعہ تین بار. تین دن کے بعد کرکے روز ناغہ کریں. پھر تین روز کریں. ۵۰ سال کا قرحہ بھی دور ہو جائیگا. پچکاری کے استعمال کے دوران میں مدرات بالسی خوب پیا کریں.

اُمّ الصبیان کی دوا. جدوار ماں کے دودھ میں گھسکر بچہ کو

دیں۔ شریفہ کے بیج خشک پیسکر بتی میں لپیٹ کر ناک میں دھواں دیں یا چمٹ اکھٹمل کے خون میں تر کر کے ٹکور کریں۔

مرگی کی دوا

گیدڑ کے پتہ میں سیاہ مرچیں بھر کر رکھ چھوڑیں جب سوکھ جائیں تب پانی میں پیسکر دو یا تین قطرے ناک میں ٹپکائیں۔

دیگر منفوخ

دورے کے وقت ثابت میٹھ پانی میں پیسکر ناک میں ٹپکائیں۔

تعلیق برائے مرگی

جائفل۔ عود صلیب وغیرہ گلے میں لٹکائیں۔ کرنجوہ زرد ٹوٹی میں باندہیں یا بھیڑیئے کے دانت بچے کے ہاتھ میں باندہیں گائے کے بائیں سینگ کی انگوٹھی بائیں ہاتھ میں پہنائیں چھچھوندر کا اوپر کا ہونٹ گلے میں ڈل لیں۔ یا شیر کی کھال کی ٹوپی اوڑھا دیں۔

سکتہ کا علاج

سعوط مفید۔ کندش۔ بورہ ارمنی۔ صبر سعوطری سب برابر لیکر چقندر کے عرق میں حل کر کے چھانکر چند قطرے ناک میں ٹپکائیں۔

معجون کندر۔ کندر بچھ۔ ناگرموتھ ہر ایک دس درم۔ سونٹھ۔ سیاہ مرچ ہر ایک ۵ درم سب کو دوچند شہد ملاکر معجون بنائیں اور ایک مثقال ہر روز کھائیں۔ معجون بچ۔ شکر سفید چار سیر قوام کر کے ۳ مثقال بچ پیسکر معجون بنائیں اور ایک تولہ ہر روز کھائیں لقوع۔ آلہ اور دھنیا

نیم کوفتہ ہر ایک ۳ درم رات کو پانی میں بھگو کر صبح کو چھانکر مصری ملاکر پیئیں

دوار کی دوا

خشخاش دو درم۔ دھنیا ایک درم پانی میں شیرہ نکال کر بقدر ذائقہ شربت نیلوفر ملاکر پئیں۔ دیگر شربت لیموں شربت تمر ہندی اور شربت اسطوخودوس بھی مفید ہے۔

دیگر

نسخہ حریرہ۔ مغز بادام مقشر ۹ عدد مغز خیارین ۶ ماشہ مغز تخم کدو ۶ ماشہ خشخاش ۲ تولہ۔ دھنیا خشک ۶ ماشہ سب کو گھوٹ کر دودھ نکالیں پھر اُس میں ایک تولہ نشاشتہ اور پاؤ بھر دودھ ملا کر پکاویں اور ایک تولہ گھی کا بگھار کر میٹھا کر کے پئیں۔

سبات

غذا ہلکی اور کم کھائیں۔ طریفل کا استعمال کریں۔ مسہلات بلغم دیکر دماغ کو بلغم سے پاک کریں۔ روغن سداب میں قدرے فرفیون ملا کر سر پر مالش کریں۔

حب بیش

فالج اور لقوہ دونوں کے لئے مفید ہے عاقر قرحا مرچ سیاہ۔ فلفل دراز ہر ایک ۳ ماشہ۔ پیلا مول ۶ ماشہ۔ سونٹھ میٹھا تیلیا۔ ہر ایک ایک تولہ کوٹ چھان کر گڑ وہی ملاکر بمقدار مونگ گولیاں بنالیں ہر روز ایک یا دو گولیاں۔

حبوب کچلہ

فالج اور لقوہ کے لئے مفید ہے۔ کچلہ ۵ عدد ۱۵ روز پانی میں تر رکھیں۔ تیسرے روز پانی بدل دیا کریں۔ جب نرم ہو جائیں تو اوپر کا چھلکا اُتار دیں۔ پھر خشک کر کے آگ پر بھون کر خشک اور سرخ کر لیں تب ابر سیاہ مرچ ملا کر پانی میں رگڑ کر کالی مرچ کے برابر گولیاں بنالیں ایک یا دو ہر روز کھائیں۔

امراض چشم

پوٹلی دافع سرخی چشم۔ پھٹکڑی سفید ۴ ماشہ۔ رسونت ۶ ماشہ ہلیلہ زرد ۶ ماشہ۔ افیون ایک ماشہ۔ ہلدی ایک ماشہ۔ نیلہ تھوتھہ ۲ چاول سب کو کپڑے میں باندھ کر پانی سے تر کر کے پوٹلی کریں۔

دیگر

شیسہ ایک تولہ میں ایک تولہ پارہ ملاویں پھر کھرل میں ڈال کر پیس لیں ورق نقرہ ۳ ماشہ اس میں ملا کر کھرل کریں۔ بعد ازاں سرمہ سیاہ ۲ تولہ ملا کر سونف اور گلاب کے عرق میں کھرل کر کے خشک لگائیں

جالا و دھند

نوشادر قلمی شورہ۔ پھٹکڑی سفید سب برابر لیکر سب کے جوہر دو پیالوں میں اُڑائے۔ لیکن آگ بیری کی لکڑی کی جلانی چاہیئے۔ جوہر جو اوپر کے پیالے میں لگیں گے انکو اتار کر محفوظ رکھیں اور آنکھ میں لگائیں۔ اور پھولا وغیرہ کو بھی مفید ہے۔

دافع پڑوال کھٹمل کا خون یا کتیا کے چیچڑ کا لگانا بھی مجرب ہے

سلاق یعنی پلکوں کا گل جانا

تانبہ کٹھالی میں گلائیں۔ اور مثل سرمہ کے پیسکر چٹکی دیتے رہیں تانبہ کشتہ ہو جائے گا۔ اسکو پیس کر آنکھوں میں لگائیں۔

دافع برص یعنے سفید داغ

یہ دوا برص کے علاوہ ہر قسم کی داد خارش کو بھی مفید ہے۔ پارہ۔ نیلہ تھوتھہ۔ گندھک آملہ سار۔ کتھہ۔ پاپڑیہ۔ سوہاگہ۔ نیلیا گیرو۔ شورہ قلمی ہر ایک ۶ ماشہ روغن زرد تازہ گاؤں ۵۰ اتولہ میں پہلے پارہ گندھک کو خوب کھرل کریں۔ جب کھرل ہو جائے۔ تو شورہ باریک پیسکر کھرل کریں کہ ایک ذات ہو جائے۔ پھر ایک چینی کے برتن میں رکھیں اور داد پر چند روز لیپ کریں۔ اگر خشک خارش ہو تو قدرے دھوپ میں بیٹھ کر گرم پانی سے غسل کریں لیکن غسل کے وقت چنے کا آٹا بدن پر ملیں اور قدرے روغن چنبیلی کی مالش بھی کریں۔ تو یہ نسخہ نہایت ہی مفید ہے۔

مہاسہ کی دوا

یعنے جسکو کیل نکلنا کہتے ہیں۔ سمندر جھاگ ۶ ماشہ بادام تلخ تولہ ان کو کوٹ کر رات کو منہ پر ملیں اور صبح گرم پانی سے دھو ڈالیں اسی طرح چند روز کرنے سے کیل صاف ہوں گے۔

دیگر۔ چہرے کی پھنسیوں کو دور کرتا ہے۔ مغز بادام مغز

نارجیل . خشخاس سفید . ہر ایک اڑھائی تولہ . وہی ۱۰ تولہ زردی بیضہ مرغ ۲۰ عدد کو جغرات میں حل کریں پھر تینوں چیزوں کا سفوف ڈالکر حل کر کے بوقت شب تولہ کے قریب منہ پر ملیں صبح گرم پانی سے منہ کو دھوئیں اور منہ دھونے کے بعد قدرے چنبیلی کا تیل ملیں ۔

ناصور کی دوا

کنکھجورا ۱ ۔ اور سانپ کی کینچلی جلاکر راکھ کو برگد کے دودھ میں ملاکر روئی کر کے ناصور پر رکھیں پورا نا ۔ ناصور اچھا ہو جائے گا ۔

چوٹ کی دوا ہلدی اور سجی دونوں ملاکر ورم پر چپاں کریں ۔

ٹونکہ مقوی ۔ زنجبیل . کچھکنی ہر ایک برابر کوٹ چھان کر ۵ ماشہ ہمراہ شیر گاؤ چند دن کھانا بہت مفید ہے ۔

نسخہ تپ

یہ حبوب ہر قسم کے تپ کیلئے مفید ہے ۔ مغز تخم کرنجوہ . فلفل دراز ہر ایک تولہ . برگ کیکر ۶ ماشہ جو سائے میں خشک کئے ہوں زیرہ سفید ۹ ماشہ ان سب کو باریک پیسکر گلوئے سبز ۵ تولہ چرائتہ تولہ مرچ سیاہ ۶ ماشہ نیم کوب کر کے آدھ سیر پانی میں پکائیں جب تھوڑا پانی رہجاوے چھان کر اُس پانی میں سفوف ڈال کر گولیاں بقدر سیاہ مرچ بنا کر ایک صبح ایک شام کو پانی سے کھلائیں ۔

چوتھیہ بخار کیلئے

چرائتہ مونڈ یا ایک تولہ پانی آدھ سیر دونوں کو اسقدر پکائیں ۔ کہ

پانی نصف رہجائے پھر چھانکر اس میں ۲۵ بوند تیزاب گندھک خالص اور ایک تولہ جوہر نوشادر ڈالدیں اور ہر روز تین دفعہ ایک ایک چمچہ پلایا کریں۔

دیگر۔ پھٹکڑی سفید شگفتہ باریک پیس لیں بلغمی بخار کو عرق سونف سے صفراوی بخار کیلئے شربت نیلوفر سے دیں۔ خوراک ایک ماشہ

عورت کے دودھ بڑھانیکا نسخہ

زیرہ سفید۔ لودھ۔ چاول سٹھی ہر ایک دو دو درم لے کر باریک کر کے شیر بادہ گاؤ میں حریرہ بناکر عورت کو کھلائیں دودھ بکثرت پیدا ہوگا۔ قدرے شکر سفید بھی ملالیں تو مضائقہ نہیں۔

چورن ہاضمہ

پوست ہلیلہ زرد ایکتولہ۔ پوست ہلیلہ سیاہ ایک تولہ نمک سانبھر ایکتولہ نمک لاہوری ایک تولہ نمک سیاہ ایکتولہ۔ جواکھار ایک تولہ پھٹکڑی بریاں ایکتولہ سہاگہ ۹ ماشہ نوشادر ایکتولہ زیرہ سفید ایکتولہ زیرہ سیاہ ایکتولہ۔ لونگ ۹ ماشہ فلفل دراز ایکتولہ۔ اجوائن دیسی ۲ تولہ رائی ۲ تولہ ہینگ ۳ ماشہ مرچ سیاہ ۲ تولہ سونٹھ ایک تولہ دانہ انار ترش ۴ ماشہ سونف ۳ تولہ۔ ان سب ادویات کو کوٹ چھان کر استعمال کریں۔ نہایت عمدہ چورن ہے۔

شب کوری کا علاج

ایک سفید شیشی کے اندر چند عدد ریٹھہ ڈالکر پانی ڈال دیں جب ریٹھے نرم ہوجائیں۔ تو انہیں مل ڈالیں اور اسی پانی میں جوش دیکر

رکھیں یہ لوشن چند قطرے دو تین مرتبہ ڈالیے خدا شفا دے گا۔

لڈو مقوی

مغز کدو۔ مغز تربوز۔ مغز پیٹھہ۔ مغز خربوزہ۔ مغز کھیرہ۔ مغز ککڑی مغز کاہو۔ ہر ایک دس دس تولہ کیکر کا گوند آدھ سیر۔ مکھانے کی کھیل ۲۰ تولہ۔ ان سب چیزوں کو ملا کر گھی میں تل لیں اس قدر بھونیں۔ کہ کوٹنے سے باریک ہو جائے کل مغزوں کو ایک جگہ اور گوند و مکھانے کو جدا جدا۔ بھونیں پھر کوٹ کر سب کو ملائیں ۲ سیر پختہ مصری کی چاسنی بنا کر تار بند ہونے پر سب چیزوں کو ڈال دو۔ اور ۵ تولہ الائچی خورد کے بھی دانے پیس کر ساتھ ہی ڈال دو۔ اگر چاہو تو کسی قدر میوہ جات بھی ڈال سکتے ہو۔ سرد ہونے پر دو دو تولہ کا لڈو بنا لو۔ خود بھی کھاؤ اور بچوں کو بھی کھلاؤ۔ دل اور دماغ کو ازحد طاقت دے گا۔

بواسیر کا مجرب علاج

ایک ماشہ قلمی شورہ پیس کر ۳ پاؤ دودھ بکری کے ساتھ پھانک لیا کریں دودھ میں بقدر ضرورت مصری بھی ملا لیا کریں ترشی اور گرم اشیا سے پرہیز یہ ٹوٹکہ ازحد مفید ہے۔

کھانا پکانے کی چند مفید ترکیبیں

السی کا ناشتہ

السی بریاں ایک سیر۔ گندم بریاں ایک سیر دونوں کو پیس کر آٹا بنا دیں

اور روغن زرد دو سیر ہیں دونوں کو ملا دیں اور کھانڈ دو سیر قوام
کرکے ڈال دیں جب گھی الگ ہونے لگے۔ تو اشیاء ذیل چوکوب ملا دیں۔
مغز بادام۔ مغز نارجیل۔ مغز اخروٹ۔ مغز اخروٹ چلغوزہ
مغز کدو۔ مغز تربوز۔ مغز خیارین۔ کشمش سبز تین تین چھٹانک
سونف ایکتولہ سب کو ملا کر تلے اُتار لیں ۵ یا چھ تولہ ہر روز
کھائیں کھاتے وقت پانی نہ پئیں بلغمی مزاج والوں کو ازحد مفید ہے

فصل ناشتہ

زردی بیضہ مرغ ۴۲ عدد۔ روغن زرد ایک پاؤ۔ مغز بادام مقشر پاؤ
آب پیاز ایک پاؤ۔ آب ادرک ایک پاؤ۔ قند سفید نیم سیر پہلے گھی
گرم کرکے آب ادرک و پیاز ڈالکر خوب ملا دیں پھر مغز بادام گائے کے
دودھ میں گھوٹ کر زردی بیضہ مرغ ملا کر ڈالدیں پھر قند ملا خوب
حل کریں۔ دو تولہ ہر روز کھا کر دیکھیں کہ کیا فائدہ ہوتا ہے۔

دودھ کی چپاتی

دو سیر شیر کو اتنا جوش دو کہ وہ کھیر کی طرح گاڑھا ہو جائے
بعد اس کے نرم کوئلوں کا آنچ تو ا رکھ کر اور اس پر لعاب کھیر کا
تھوڑا سا ڈال دو۔ پھر روٹی کی طرح توے پر شیر پھیلا دو اور تھوڑے
وقت کے بعد اتار لو۔ نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔ دودھ میں میٹھا
ڈال لو۔ اگر چپاتی نہ جڑ سکتی ہو تو قدرے نشاشتہ ملا لو۔
زعفرانی پراٹھے۔ میدہ سیر بھر۔ گھی آدھ سیر۔ دودھ دو سیر

نمک تین تولہ. بالائی نیم سیر. الائچی ۹ ماشہ. اگر خمیری منظور ہو تو خمیر ایکتولہ مغز بادام نصف پاؤ. زعفران ۹ ماشہ اگر زعفران نا منظور ہو. تو صرف ایک ماشہ خوشبو کے واسطے ہونا ضروری ہے میدہ کو دودھ میں مغز بادام اور بالائی و زعفران و الائچی پسی ہوئی کو ملا کر نرم دوہری روٹی آٹے کی طرح گوندھے. اگر خمیری ہو تو ایک پہر توقف کرے ورنہ حسب دستور قدیم تنور میں یا توے پر لگاوے. عجیب طرح کے لذیذ ہونگے

قورمہ معمولی

گوشت ایک سیر. گھی ایک پاؤ. لسن. ادرک. پیاز. دھنیا. نصف نصف چھٹانک. دارچینی سیاہ مرچ. لونگ. الائچی ہر ایک ۲ ماشہ جغرات دو چھٹانک نمک ۲ تولہ پہلے ادرک دھنیا تھوڑا لسن کا پانی ڈالکر بھونے اور دہی ڈالدے. جب خوب بھن چکے پانی گلنے کے واسطے دے. بعد گل جانے کے تھوڑے لعاب پر رکھ کے سیاہ مرچ و لونگ مسلم ڈالدے اور نصف کو الائچی کیساتھ پیسکر چھڑک دے اور پیاز تلی ہوئی پیسکر ڈالدے اور قدرے آگ پر نرم آنچ پر رکھ دے اور بعد تھوڑی دیر کے کام میں لاویں.

قورمہ مرغ یا اور قسم کے جانوروں کا

گوشت ایک سیر گھی آدھ سیر. لونگ. الائچی. دارچینی. مرچ سیاہ ہر ایک ۶ ماشہ. دھنیا آدھ چھٹانک جغرات. پیاز. لسن نصف پاؤ نمک دو تولہ. ادرک ایک چھٹانک. پہلے گوشت کو دھوکر صاف

کر کے نمک و مصالحہ پیسکر ملا کر رکھ دے اور پیاز گھی میں تلکر نکال لے گوشت کو گھی میں ڈالدے یہانتک کہ خوب سرخ ہو جائے اسوقت اس کو وہی لسن کا پانی دیکر خوب بھونے بعد اسکے پانی بمقدر گلنے کے دے بعد گلجانیکے پیاز پیسکر اسمیں ڈالے اور گرم مصالحہ دیکر اتار لیوے۔

انڈوں کا سالن

انڈے بیس ۲۰ عدد۔ گوشت آدھ سیر۔ گھی آدھ پاؤ۔ سیاہ مرچ۔ لونگ زیرہ۔ دارچینی۔ الائچی ہر ایک ایک ماشہ اور نمک لسن دھنیا۔ ہلدی ہر ایک نصف چھٹانک جغرات پاؤ بھر۔ زعفران ایک ماشہ۔ لیموں ۴ عدد سرخ مرچ ۶ ماشہ۔ پیاز آدھ پاؤ۔ پہلے حسب دستور گوشت کا قورمہ سفید تیار کرے بعد اس کے ہلدی پیسکر پاؤ بھر گھی میں تلے اور اسی روز گھی کو پیسا لے پھر انڈوں کو جوش کر ڈالے اور اس کو زرد گھی میں بریاں کرے جب خوب بریاں ہو جاویں۔ تو اس وقت قورمہ میں ڈالکر کسی قدر پانی دے کر رکھدے جب پانی خشک ہو جاوے اس وقت اس میں گرم مصالحہ اور پیاز تلی ہوئی اور زعفران پیسکر ڈالے اور لیموں نچوڑ دے پھر ملا کر قدرے توقف کر کے صرف میں لاوے۔

پھلکی کا سالن

گوشت ایک سیر۔ گھی آدھ سیر۔ لونگ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ دارچینی زیرہ۔ زعفران۔ ہر ایک ۲ ماشہ پیاز آدھ سیر۔ بیسن ڈیڑھ پاؤ۔ پودینہ ایک چھٹانک۔ ادرک لسن۔ دھنیا۔ ہلدی ہر ایک ایک چھٹانک لیموں

سات عدد۔ نمک چار تولہ پہلے گوشت کو قیمہ کر کے حسب دستور
کباب ہمراہ مصالحہ کے بناوے یا قورمہ بنالیوے جیسا مطلوب ہو
بعد اس کے بیسن میں پیاز و مصالحہ معمولی بنا کر پھلکیاں تلے اور
وہ ہمراہ کباب یا قورمہ لعابدار کے قدرے پانی دیکر پکاوے بعد اسکے
پیاز تلی ہوئی و گرم مصالحہ و زعفران پیسکر ملاوے اور عرق لیموں نچوڑ
دے۔ پھر تھوڑا سا توقف کر کے صرف میں لاوے۔

قورمہ ماہی

گوشت مچھلی ایک سیر گھی آدھ سیر بیسن چنے کا اور دھنیا و پیاز
نصف پاؤ۔ سونف۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ ایک ایک تولہ نمک ۲ تولہ
جغرات ایک پاؤ ادرک۔ و تیل کڑوا۔ آدھ آدھ پاؤ۔ دارچینی لونگ
الائچی ہر ایک دو ماشہ پہلے مچھلی کے ٹکڑے کر کے خوب دھوئیں
پھر تیل ملکر تھوڑی دیر توقف کریں بعد اس کے چنے کا بیسن
ملکر دھو ڈالیں۔ پھر دہی ملکر تھوڑا توقف کریں بعد اس کے سونف
اور زیرہ پیسکر اس سے پارچہ ہائے مچھلی میں ملیں اور پیاز کتر کر
گھی میں تلیں پھر پیاز نکالکر ہمراہ مصالحہ کے بگھار دیں اور خوب
بھونیں جب پانی جلجاوے اس وقت جغرات ڈالکر بھونیں پھر پانی
گلنے کے موافق دیکر گلائیں اور لعابدار کھکر اتاریں قدرے زعفران پیسکر ڈالیں تو خوشرنگ ہوگا

سیخدار کباب پکانیکی انگریزی ترکیب

بکری کی آنتوں کو صاف کر کے ان کے اندر قیمہ بھر دو۔ اور دونوں طرف

سے مُنہ بند کر کے کوئلوں کی آگ پر دراو نچے سے پکالو۔ انگریز اس ترکیب کو اسلئے زیادہ پسند کرتے ہیں اس طرح کے پکے ہوئے کباب بڑے درجہ کے لذیذ ہوتے ہیں کیونکہ اُن کا عرق سب کا سب اُن ہی کے اندر پک کر جذب ہو جاتا ہے۔ پکا چکنے پر آہنت جبیر کر اندر سے کباب نکال کر چٹنی لگاکر کھاؤ۔ نہایت ہی لذیذ ہو گا۔

شامی کباب

گوشت ایک سیر۔ گھی آدھ سیر۔ بیضہ مرغ ایک عدد۔ پیاز ایک پاؤ۔ دھنیا ۲ تولہ لسن ایک چھٹانک خشخاس ۶ ماشہ بھلے چنے کا بیسن ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی ہر ایک دو ماشہ مرچ سیاہ و سرخ چھ چھ ماشہ۔ دہی پون پاؤ۔ نمک تین تولہ پہلے پون پاؤ گوشت کا قیمہ کر کے ہمراہ مصالحہ و قدرے گھی کے معمولی طور کے خشک دو پیازہ پکادو۔ بعد اس کے ہمراہ گوشت تمام کے تمام معہ مصالحہ ملاویں اور پیسکر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بناویں۔ مگر آدھا پیاز خام کُتر کر ڈالیں آدھی تل کے اور ٹکیوں پر سفیدی اور زردی انڈے کی خوب لت کر کے لگاویں اور گھی میں بریاں کریں۔

نارنگی پلاؤ

گوشت ڈیڑھ سیر۔ چاول سیر۔ گھی تین پاؤ زعفران تین ماشہ شنجرف ایک ماشہ۔ دارچینی۔ لونگ مرچ۔ الائچی۔ زہرہ۔ ہر ایک

یہ ماشہ۔ شکر سفید ایک سیر۔ عرق لیموں تین پاؤ۔ انڈا ایک عدد
پیاز آدھ سیر۔ ادرک دہنیا نصف نصف چھٹانک مغز بادام
کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک ایک چھٹانک بھونے ہوئے چنے آدہی
چھٹانک۔ نمک آدہی چھٹانک پہلے آدھ سیر گوشت کا قیمہ کرکے
مصالحہ دیکر پکاویں اور سل پر ہمراہ چنوں و سفیدی انڈہ و گھی و پیاز
و ادرک و نمک و عرق لیموں کے خوب پیسیں پھر باریک باریک
پُڑیاں بناکر اوس میں میوہ باریک کترا ہوا۔ قدرے ترُشی دیکر
گھی میں بھونا ہوا بھر کر مثل نارنگی کے گول بناویں بعد اسکے ایک
پتیلی میں پانی جوش کریں اور کپڑا اس کے مُنہ پر باندہکر مصنوعی
نارنگیاں اس پر رکھکر بھاپ سے سخت کرکے گھی میں بھونیں
بعد اس کے شیرہ پاؤ بھر شکر کا کرکے معہ زعفران و شنجرف حل
شدہ آدھ پاؤ عرق لیموں کے نارنگیاں ڈالکر آگ پر رکھیں یہاں
تک کہ چاشنی خشک ہوجاوے۔ پھر ایک سیر گوشت کی یخنی
مصالحہ معمولی دیکر پکادیں اور لونگ و گھی سے بگھار دیں اور شکر
جو باقی ہے۔ اس میں باقی عرق لیموں ڈالکر اوس کی چاشنی نیا
کریں۔ اور اس چاشنی کو شوربے کے ہمراہ اُس بقیہ زعفران
پسی ہوئی کے ملاکر رکھدیں۔ بعد اس کے چاول میں لونگ الایچی
و قدرے نمک ڈالکر پانی میں جوش دیں جب وہ گلے ہوجاویں۔
اس وقت یخنی کو بجائے تہ فراہ دیکر اوس میں چاول ڈالکر گلا دیں اور

اور دم پر رکھ دیں۔ تو نہایت عمدہ اور اعلےٰ ہوگا۔

مُتنجن پلاؤ

گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی نصف سیر۔ زعفران دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشہ۔ شکر اڑھائی پاؤ۔ مغز بادام کشمش ہر ایک نصف پاؤ۔ پیاز ایک پاؤ۔ نمک ڈیڑھ تولہ۔ ادرک دہنیا ہر ایک نصف چھٹانک لیموں تین عدد۔ پہلے حسب معمول مصالحہ و نمک دیکر گوشت کی یخنی تیار کریں۔ پھر چھانکر معہ گوشت لونگ و گھی سے بگھار دیں اور گوشت علیحدہ کرکے حسب معمول اوسکی تہ میں مصالحہ وقدرے زعفران و گھی دیکر بنادیں اور شوربے میں شکر ملاکر لیموں کا عرق اُس میں نچوڑیں اور جوش کریں پھر مصالحہ و زعفران پیس و چھان کر اس میں ڈالیں اور تھوڑا شوربہ تہہ میں ڈالکر آگ پر رکھ دیں پھر چاولوں کو لونگ و الائچی و نمک پانی میں جوش کریں کہ آدھے گلجاویں۔ اُس وقت لیاکر یخنی میں جوش دیں۔ جب قدرے کنی باقی رہجاوے اس وقت تہہ پر اسے ڈالے پھر بادام و کشمش گھی میں بھون کر اس پر چھڑک دیں اور مُنہ بند کرکے دم پر رکھ دیں اور تھوڑی دیر کے صرف کریں۔

بھُنی ہوئی کھچڑی

چاول۔ و دہنیہ دال ماش یا مونگ دہلی یا بے دہلی جسکی پکانی منظور ہو ایک حصہ لیکر اس کو بھگودیں اور سیر بھر کھچڑی ہو تو پاؤ بھر گھی کو پکاکے اور اسں میں لونگ الائچی کلاں۔ سیاہ مرچ جملہ ایکتولہ ڈالکر پانچ منٹ تک

پکنے دے۔ بعدازاں بھیگے ہوئے چاول کو گھی میں ڈالکر خوب بھونے تھوڑی دیر بھوننے کے بعد اس میں بطریق بالا پانی ڈال کر اور پکاکر تیار کرے۔ تو نہایت ہی خوش ذائقہ تیار ہوگی۔

یخنی کھچڑی

گوشت دو سیر۔ کھچڑی جس چیز کی منظور ہو لیکر۔ ایک سیر گھی لونگ الائچی۔ زیرہ سفید۔ دارچینی۔ زعفران ہر ایک ایک ماشہ دھنیا۔ ادرک اور پیاز ہر ایک ایک چھٹانک نمک تین تولہ جغرات نصف پاؤ۔ عرق لیموں تین تولہ۔ بالائی ایک پاؤ۔ پہلے گوشت چھانکر یخنی تیار کریں۔ بعد اسکے گوشت یا معہ گوشت چھانکر کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھارے اور بلائی و زعفران ملاکر رکھ دے اور کھچڑی موافق ترکیب مذکورہ بالا بھونکر قدرے پانی اوس کے گلنے کے موافق دے بعد اس کے جب قدرے کنی باقی رہجاوے یخنی ڈالکر منہ آٹے سے بند کر کے دم پر لگادے بعد دم کرنے کے اور جو کچھ دینا ہو وے لیکر صرف میں لاوے۔

کوفتہ کھچڑی

گوشت ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ کھچڑی جس چیز کی منظور ہو ایک سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زعفران ہر ایک ایک ماشہ بالائی ایک پاؤ۔ لسن۔ ادرک۔ دھنیا۔ پیاز۔ بلیسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ خشخاش چھ ماشہ۔ جغرات نصف پاؤ۔ مرچ سرخ

۹ ماشہ کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک نصف پاؤ۔ پہلے حسب دستور مصالحہ معمولی دیکر کباب تیار کرے اور ہر کباب کے اندر کشمش و پستہ گھی میں تل کے بھر دے اور بالائی و زعفران میں چھانکر اُسمیں ملاکر رکھدے پھر کھچڑی حسب معمول بھونکر پکاوے۔ جب قدرے کنی باقی رہجاوے۔ کوفتوں پر ڈال کر یا کوفتہ تہ بتہ دیکر آٹے سے مُنہ بند کر کے دم پر رکھدے اور بعد دم کھانے کے جو کچھ مقبیہ مصالحہ و گھی دینا ہووے دے کر صرف میں لاوے۔

پستہ بادام کی کھچڑی

پستہ و مغز بادام۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ چاول آدھ سیر۔ گھی ایک سیر لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زعفران ہر ایک یا دو ماشہ۔ بالائی پاؤ بھر سُہاگہ چوکیہ۔ سجی گلابی۔ بھٹکڑی سند رحاجت۔ نمک دو تولہ دُودھ ایک سیر پہلے حسب دستور صرف پانی میں ہمراہ سوہاگہ و سجی و بھٹکڑی کے بادام کو گلادیں۔ بعد اس کے دودھ میں جوش کریں۔ پھر اسکو گھی میں لونگ سے خوشبو کر کے بریاں کریں اور قدرے دُودھ میں بالائی و زعفران میں چھانکر بادام و پستوں میں ڈال دے اور قدرے جوش دیکر رکھ دیوے بعد اس کے چاولوں کو دہو کے لونگ و گھی سے بگھار کر پانی میں جوش دیوے۔ جب وہ نیم گلے ہو جائیں۔ تو اُس وقت بادام و پستہ میں ملاکر مقبیہ گھی ڈال کر آٹے سے مُنہ دیگچی کا بند کر کے واسطے دم کھانیکے رکھ دے اور صرف کریں۔

چنے کی دال

چنے کی دال ایک سیر۔ گوشت آدھ سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ نمک تین تولہ۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ ہر ایک دو ماشہ مرچ سرخ ۹ ماشہ۔ ادرک۔ ہلدی۔ دھنیا۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک پیاز پاؤ بھر۔ لیموں کا عرق ایک چھٹانک جغرات آدھ پاؤ۔ پودینہ سبز نصف چھٹانک۔ پہلے گوشت کا قیمہ یا بوٹیاں کر کے اس کا دو پیازہ رقومہ تیار کرے۔ ہمراہ آدھ پاؤ گھی و ضروری مصالحہ کے بعد اس کے دال چنے کی پیاز و نمک دے یکر۔ بون پاؤ گھی میں بریاں کرے بعد اس کے دو پیازہ ڈالکر بھونے۔ اور پانی گلنے کے موافق دیکر پکاوے۔ پھر گھوٹ کر گرم مصالحہ پیسکر ڈالے اور بقیہ گھی سے پیاز لال کر کے بگھار دیوے اور عرق لیموں ملاکر قدرے توقف کرے۔ پھر صرف میں لاوے۔

مزیدار دال

دال کو سوڈے یا نمک کے پانی میں بھگو کر چار گھنٹہ کے بعد نکال لے اور بعد ازاں گھی میں ملاکر اس کے پانی میں زیرہ اور امچور ملاکر دال کو ٹھنڈا کر لو یہ دال کھانے میں بڑی لذیذ ہو گی۔

معمولی پلاؤ

سیر بھر گوشت کے پارچے کر کے پھر نصف سیر گھی میں پاؤ بھر پیاز تولہ بھر ادرک سرخ کر کے اُس میں گوشت کو خوب بھونے

پھر مصالحہ گرم اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ثابت اور سیاہ مرچ ۶ ماشہ۔ مگر ہلدی اور سرخ مرچ ہرگز نہ ڈالے۔ جب یخنی پک چکے تب گوشت کو الگ کر کے شوربے میں سیر بھر چاول ڈالدے جب چاول پک کر قریب گلنے کے ہوں۔ تب گوشت ڈالکر برتن کو دم دے اور پاؤ بھر گھی اوپر سے ڈالکر کھانیکو برتن میں نکالے۔

مرغ پلاؤ

ایک عدد مرغ جوان ذبح کر کے الایش سے صاف کر کے پیٹ میں کشمش بھر دے۔ پھر گھی میں بھون کر سرخ کرے اور پانی و نمک بغیر یخنی کیلئے ڈالکر بغیر مرچ کے یخنی تیار کرے جب یخنی پک جاوے تب اسکو گوشت سے الگ کرے اور چاول ابلے ہوئے ڈالکر بطریق بالا پکاوے۔ جب چاول گلجاویں دم دیکر سخت کرے اور ران میں تھوڑا سا اور گھی گرم کر کے ڈال دے جب قاب میں ڈالے تب مرغ کے پیٹ کے اندر سے کشمش نکالکر اوپر چھڑک دے اس پلاؤ میں گوشت گھی اور گرم مصالحہ ڈالتے رہیں زیرہ ہرگز نہ ڈالیں۔ تنبیہ لال مرچ اور ہلدی کسی پلاؤ میں نہ ڈالیں۔ صرف نمک ڈالیں۔ یا گول مرچ اور گرم مصالحہ اور گشنیز کی پوٹلی مذکورہ یخنی میں ڈال دیتے ہیں اور پلاؤ تیار ہو چکنے کے بعد نکالکر باہر پھینک دیتے ہیں۔

مچھلی پلاؤ ثابت

دو سو مچھلی لیکر اوپر سے اور اندر سے صاف کر لو تب دہی اور بیسن

سے دہو کر صاف کر ڈالو اور گھی میں بھونکر دہی کا پانی ڈالکر پکاؤ بعد تھوڑی دیر کے برتن کا مُنہ بند کرکے نرم آنچ پر پکاؤ اور تھوڑی دیر برتن کا مُنہ کھولکر دیکھو جب پانی جو تہائی رہجائے تب گھی ڈالکر پکاؤ. جب پک جاوے تب تھوڑا پانی اور گھی ڈالکر برتن کا مُنہ پھر بند کرکے بھوبھل پر نرم نرم ایک گھنٹہ تک پکائے تب قاب میں نکالکر سبز مرچ کے ٹکڑے کترکر اوپر ڈالے اور لیموں کا عرق نچوڑکر چاولوں سے کہاوے. یا میٹھے دار پراٹھوں سے ۔

گلاب جامن

کھویہ ایک سیر. میدہ ڈیڑھ پاؤ. گلاب آدھ پاؤ. پہلے کھوئے میں میدہ ڈالکر خوب ملیں. بعد اس کے ایک چھٹانک گھی معہ گلاب ڈالکر ملائیں اور سخت گوندکر اس کے چھوٹے چھوٹے بڑے لیکر چھوہارے کی طرح بناکر شیرہ تار بند شکر سفید کا تار کریں اور گھی میں بریاں کرکے اوس پر شیرہ گلاب آمیز کرکے مثل بادشاہی کے چڑہاویں نہایت خوش مزہ ہوگی۔

مٹھائی پیٹھا

پیٹھے کو چھیلکر صاف کریں بعد اس کے کوچ کر مثل مُربہ کے چونہ کے پانی میں بھگوکر قدرے پھٹکڑی ڈالکر اوبالیں پھر اُس کا پانی خشک کرکے دو تین شیرے کے پر وردے کرکے بدلیں بعد اس کے شیرہ نہایت چست مثل نقل بادام کے تیار کرکے زعفران و کیوڑہ ملاکر

اس کی ڈبیوں پر چڑھا دیں۔ اسی طرح ہر ایک چیز کی مثل شلغم و
چقندر و کدو کے مٹھائی بنائی جاتی ہے۔

حلوائے سوجی سخت

روا ایک سیر۔ شکر سفید سوا سیر۔ گھی آدھ سیر۔ بالائی پاؤ بھر بادام آدھ پاؤ۔ پستہ آدھ پاؤ۔ کھویا ایک چھٹانک دودھ بقدر حاجت اگر رنگین منظور ہو۔ تو زعفران ۵ ماشہ پہلے روے کو چھان کر گھی میں بھونیں بعد اسکے بادام گھی میں بریاں کریں اور شکر کا شیرہ بنا دیں۔ مگر دودھ سے صاف کرتے جاویں۔ جب شیرہ تیار ہو جاوے۔ گرم روا میں جو کہ بھنا ہوا ہے۔ ڈالکر ملا دیں اور بادام چھڑک دیں بعد اس کے بالائی چھان کر ملا دیں اور گرمی پر رکھکر اوتار لیں۔ اگر زردہ منظور ہو۔ تو زعفران کیوڑے میں حل کر کے ڈالیں ذرا خالی کیوڑہ ڈالکر کسی چینی کے برتن میں نکالکر پھیلائیں۔ اور اوپر پستہ ہوائی موٹی موٹی کاٹکر چھڑک دیں اور جب سبھی سرد ہو کر آوے چھری سے لائن کے نشان بنا دیں جب بالکل سرد ہو جاوے تو زمین چھڑالیں اگر نہ چھوٹیں تو تلے ذرا گرمی دکھا دیں۔

حلوہ چنے کی دال

دال ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر سوا سیر۔ دودھ بقدر حاجت کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پستہ کشمش۔ چرونجی ہر ایک ایک چھٹانک الاچی دو ماشہ پہلے میوہ کو گھی میں بریاں کر کے رکھ دے پھر دال

چنے کی دودھ میں ادبال لیں بعد اس کے پلیکر شیرہ معمولی تیار
کریں اور پسی ہوئی دال کو گھی میں بھونکر اس میں شیرہ ڈالدیں.
جب شیرہ جذب ہوجاوے میوہ اور لاچی پسی ہوئی و کیوڑہ دیکر اُتار
لیں بعد سرد ہونیکے صرف میں لاویں نہایت نرم اور خوش ذایقہ ہو گا

حلوہ گاجر کا

گاجر تین سیر. دودھ دو سیر. شہد خالص نیم سیر. گھی آدھ سیر. مغز. بادام
پستہ. چھوہارہ کشمش ہر ایک نیم پاؤ. لونگ لاچی زعفران. دارچینی ہر ایک
ماشہ. گلاب کیوڑہ ہر ایک نیم پاؤ. مشک خالص ایک رتی میدہ نیم پاؤ
شکر سفید ایک سیر پہلے گاجروں کے چھلکے و استخوان دور کریں.
بعد اسکے دو مرتبہ پانی میں جوش دیکر پانی اُس کا پھینک دیں پھر
دودھ میں خوب پکائیں جب گاجر گل جاوے اور دودھ خشک
ہوجائے تو خوب باریک پیسیں اور صافی میں چھان کر میدیکو نیم پاؤ
گھی میں بریاں کر کے اس میں ملائیں اور شکر کا شیرہ تیار کریں
بعد اس کے میویوں کو بریاں کر کے ہیں ڈالیں. مگر کشمش بریاں مسلم
رکھیں پھر گاجر کی نگدی میدہ ملی ہوئی چولہے پر رکھکر گھی میں
بریاں کریں. پھر شیرہ دے کر کھپائیں. بعد اس کے شہد دے کر
میوہ سائیدہ و مسلم دیں. پھر الاچی. لونگ. زعفران. دار
چینی. مشک گلاب و کیوڑے میں حل کر کے دیں. اور ملا کر
اُتار لیں. تو بہت مقوی اور خوش ذایقہ ہو گا.

چاہے مغلی

چاہے مغلی سادی چاہے کو کہتے ہیں اس کا وزن یہ ہے۔ کہ چاہے ایکتولہ پانی ایک سیر۔ شکر پاؤ بھر۔ لونگ و الائچی۔ دارچینی ہر ایک ایک ماشہ اگر زیادہ خوشبو چاہیں۔ تو زعفران چار رتی شریک کردیں چاہے کو مثل طریق جس قسم کی ہو ایسی طریقہ سے پکاؤ۔ چھان کر شکر ملاکر ایک جوش دیں بعد اس کے اشیار خوشبو ملاکر ڈھانک دیں اور قدرے توقف کر کے صرف میں لائیں۔ اگر زیادہ سخت یا شیریں معلوم ہو گرم پانی اضافہ کریں۔

آچار لیموں کا

لیموں کاغذی چار سیر۔ نمک آدھ سیر۔ پہلے سوا تین سیر لیموں کو کسی جھانوے یا ہان کے جونے سے رگڑ ڈالیں۔ کہ اوپر کا کھٹا چھلکا اتر جاوے بعد اس کے کپڑے سے اچھی طرح صاف کر کے ہمراہ نمک کے ایک ظرف میں رکھکر دھوپ میں رکھدیں جب نمک اُس کا جذب ہو جاوے۔ بقیہ تین پاؤ لیموں کا عرق چھان کر داخل کریں۔ اگر تیل یا سرکہ ڈالیں تو بہتر ہوگا۔ اور بعد تھوڑے دنوں کے صرف میں لائیں۔ نہایت لذیذ ہوگا۔

آچار پیاز

پیاز ایک سیر۔ عرق نعناع۔ یا سرکہ ایک سیر۔ نمک تین تولہ مرچ۔ پودینہ۔ ادرک ہر ایک ایک چھٹانک۔ پیاز کو چاہے

مسلم پر رکھیں. خواہ لچھے دار کتری ہوئی کے عرق نعناع میں ڈالکر جوش کریں اور دھوپ میں رکھدیں دس پندرہ روز میں تیار ہوگا.

نورتن کی چٹنی

سرکہ ایک سیر. کھٹائی عمدہ نئی آدھ سیر. نمک لہسن پیاز. پودینہ کلونجی. مرچ سرخ. ادرک ہر ایک نصف پاؤ. ان اشیا کو سوائے کلونجی کے باریک کرلیں. اور آدھ سیر قند کا قوام کریں اور اس میں ان چیزوں کو ڈالدیں اور پاؤ بھر تیز سرکہ ڈالکر ذراسی آگ دیکر اُتار لیں. اگر چاہیں. تو نصف پاؤ کشمش اور آدھ پاؤ چھوارے بکتے ہوئے ڈال دیں. نہایت بامزہ چٹنی ہوگی.

انگور کی چٹنی

انگور خام ۵ تولہ. مرچ سیاہ ۳ تولہ. نمک بقدر ذائقہ. دانہ الائچی ایک ماشہ سب کو رگڑ کر چٹنی تیار کرلو. بعض اس میں قدرے مصری ڈال دیا کرتے ہیں.

دال نخود یعنی چنے کی دال تلنے کی ترکیب

چنے کی دال کو رات بھر پانی میں بھگو رکھے پھر نکالکر لوہے کی چھلنی میں ڈال دے. تاکہ پانی ٹپک کر نکل جاوے پھر نرم آنچ پر گھی گرم کرکے اس میں چھوڑتا جاوے اور سوراخ دار کڑچھی سے جسے کفگیر بھی کہتے ہیں. نکالتا جاوے اور سرخ مرچ اور نمک موافق ذائقہ کے ملاکر لوٹ کر اوپر سے چھڑک کر رکھے. اگر یہ مطلوب ہو. کہ

دال بہت خستہ ہو تو پانی میں نمک اور ذرا سا سوڈا حل کرکے اس میں دال بھگو کر پھر تلے. خالی نمکین پانی میں بھگونے سے بھی خستہ پن ہو جایا کرتا ہے اِسی طرح. اُرد. مونگ وغیرہ بھی دالیں تلی جاتی ہیں.

چٹنی

امچور کشمش. آلو بخارا. قندرائی. لال مرچ. نمک. سونٹھ سرکہ انگوری ایک بوتل. سب چیزوں کو ایک ایک تولہ لیکر تھوڑا تھوڑا سرکہ ڈالکر خوب گھوٹنے سے گھوٹیں. کہ سب کہ خمیر ہو جاوے. چٹنی بہت اچھی ہو جاوے گی.

دیگر چٹنی

پودینہ ایکتولہ. لونگ ۶ ماشہ. الائچی ایکتولہ. زیرہ سیاہ وسفید ایکتولہ مرچ دو تولہ. لال مرچ تین تولہ. نمک سفید ۵ تولہ کشمش ۱ تولہ انجیر ۵ تولہ. چھوہارا ۱۰ تولہ. مغز بادام ۱۰ تولہ. پستہ ½۱ تولہ تھوم ۱۰ تولہ ادرک ۱۰ تولہ. دارچینی ۶ ماشہ مصری ۱۰ تولہ. سرکہ خالص ایک بوتل سبکو کوٹکر تھوڑا تھوڑا سرکہ ڈالکر خوب گھوٹتے جاویں. یہ چٹنی ہاضمہ کے لئے اکسیر اعظم ہے.

ہر قسم کی دال کا تلنا

جس دال کو تلنا چاہو. اسکو رات بھر پانی میں بھگو رکھو صبح پانی سے الگ کر کے مرچ لگا کر گھی یا تیل میں تل لو.

وارنش و رنگسازی

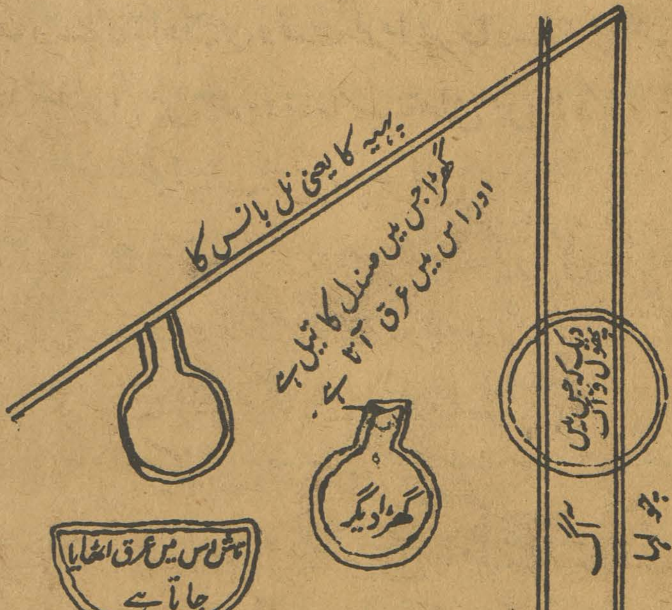
ایک سیر سندرس. مٹی کی ہانڈی میں رکھکر پکا دے اور اس میں
خالص السی کا تیل ڈالا جاوے جب اُتار اُبھنے لگیں اور با آنچ
میں سے ٹوٹے نہیں اُتار لیوے اور رکھ چھوڑے جب ضرورت
ہو کام میں لاوے اور جو اشیا رنگنی منظور ہو اس پر اسی قسم کا
رنگ لگا کر دہوپ میں سُکھا لے جب سک جاوے تو تھوڑا سا
سُندرس پکا ہوا لیوے اور اس میں تھوڑا سا تارپین تیل ملا کر اور اس
عدد پر یہ سندرس پکا ہوا ملدے. بہت صاف اور چمکدار وارنش
ہو جاویگی اور جو بہت بھی وارنش کرنی منظور ہو. تو اسی قسم کا
رنگ اس سندرس میں ملا دے. تب رنگے بعد خشک ہونیکے
وہی سُندرس پھر اس پر ملدے یعنے بغیر رنگ ملا ہوا. اس سے
صفائی و چمک آجاتی ہے. ماسوا اس کے اس سے اگر لکھنا
چاہو. تو تھوڑا سا سفیدہ سُندرس میں ملا کر بذریعہ نیل تربن
کے پتلا کر کے کتوکی پونچھ کا قلم بنا کر لکھو یا پھول وغیرہ بناؤ
عمدہ اس طرح کرو گے تو رہیگا. کہ اول جس تختہ یا صندوق پر
تحریر کرنا ہو. تو ترکیب مندرجہ بالا کرو. یعنے پہلے اسکو
رنگو بعد ازاں اس پر لکھو. جب خشک ہو جاوے. تو پھر
دوسری مرتبہ سُندرس خالص ملو. اور خشک
کر دو. تو بہت عمدہ ہو جائیگا.

عطریات و عرق وغیرہ

ترکیب عرق گلاب

۱۵ سیر گلاب کے پھول۔ ان پھولوں کو ایک دیگ میں بھر دے اور اس میں آدھی دیگ بھر دے اور منہ دیگ کا کونڈے سے بند کر کے گل حکمت کر دے۔ تاکہ اس میں سے بھاپ نکلے اور اس کونڈے بیچ میں ایک چھید اس طرح کرنا چاہیئے۔ کہ جس میں ایک بانس کا نلکا لگجاوے اُس نلکہ کو بھی ایسا بند کر دو آٹے سے کہ بھاپ نہ نکلے۔ اب ایک گھڑا تانبہ کا لو۔ اس میں روغن صندل ڈال دو اور دوسرا نلکہ کا سرا اس گھڑے میں گل حکمت کر دو اور دیگ کو چولہہ پر رکھکر آگ روشن کرو۔ جس وقت گھڑا بھر جاوے ہٹا لو اور دوسرا گھڑا رکھ دو۔ دو چھٹانک روغن صندل ڈالکر حسب قاعدہ لگا دیں اور اس گھڑے کے عرق کو جو بھر گیا ہے ایک تاش میں الٹیں اور جو تر مری چکناہٹ کے اوپر ہوں۔ اتار لینا چاہیئے۔ جب گھڑے خالی میں ڈالدیں یہانتک کہ ترمرا عرق پر نہ رہے اور عرق کو اس دیگ میں ڈالدینا چاہیئے۔ جب دوسرا گھڑا بھر جاوے پھر اسکو بھی ہٹا لینا چاہیئے۔ اور دوسرا لگا دینا چاہیئے اس سے بھی ترمرے اسی طرح علیحدہ کر لو اور اندک دیر کے بعد اُن ترمروں کو ایک صاف شیشہ میں بھر لینا چاہیئے۔ یہی عطر گلاب ہے

اور جاننا چاہیے۔ کہ جسقدر زیادہ کھینچے اُسی قدر عطر عمدہ اور قیمتی ہو گا۔ اب تمکو اختیار ہے۔ جیسا جی چاہے ویسا عطر تیار کر لو اور ہر ایک عطر اس طریق سے تیار کر لو شکل عطر کھینچنے کی یہ ہے۔



جاننا چاہیے۔ کہ اکثر عطر نکالنے والے اور چیز کا تیل بجائے صندل کے ڈالدیتے ہیں۔ اس سے عطر خراب ہو جاتا ہے۔ اور یہی وجہ ہے جو عطر چکٹ جاتا ہے اور روغن صندل کا عرق تیار کیا ہوا خراب نہیں ہوتا۔ روغن صندل کے بہت نفیس ہونیکی شناخت یہ ہے۔ کہ تھوڑے سے روغن صندل کے کاغذ پر ٹپکادو۔ اس کاغذ کو آگ کے اوپر سینکو۔ تو فوراً اثر چکناہٹ کا اڑ جاویگا۔
ترکیب عرق گلاب۔ جس طرح سے عطر گلاب کا تیار کیا

گیا ہے۔ اسی ترکیب سے عرق گلاب کا بھی نکلتا ہے۔ صرف اس میں اتنا تفاوت ہے۔ کہ عطر کے تیار کرنے میں روغن صندل گھڑے میں ڈالا جاتا ہے۔ وقت تیار کرنے عرق مذکور میں نہیں ڈالا جاوے گا۔ اور جس وقت گھڑا بھر جاوے عرق تیار شدہ شیشیوں میں بھر دو اور استعمال میں لاؤ۔

ترکیب عرق بادیاں

دیگ میں پانی بھر دے بعد میں دو سیر سونف کی پوٹلی بنا کر دیگ مذکور میں ڈال دے اور بھبکا لگا کر حسب قاعدہ مندرجہ بالا عرق نکالے اور اسی ترکیب سے اور بھی عرق نکالے جاتے ہیں۔

ترکیب شربت شیشم

یہ شربت خون کی صفائی کیلئے اکسیر کی خاصیت رکھتا ہے۔ اور بہت شدہ ہے۔ اور ترکیب یہ ہے کہ پانچ سیر پانی بارش کا لیکر اس میں آٹھ چھٹانک تک برادہ شیشم بھگو کر اور صبح جوش دیکر چھان لینا چاہیئے اور فضلہ پھینک دے اور اس پانی کو دوسری دیگچی میں ڈالکر پکاؤ اور اس میں حسب مقدار قند سفید ڈالکر پورے طور پر قوام بنا لو۔ اور اتار لو اور بوتلوں میں بھر رکھ لو۔ خوراک دو تولہ ہمراہ آب تازہ کے ملا کر نوش فرماویں سوداوی مزاج والوں کو فائدہ مندہے

ترکیب شربت عناب

چار چھٹانک عناب کوٹ کے رات کے وقت بھگو دو۔ وقت

صبح کے جوش دیکر چھان لینا چاہیئے بعد ازاں ترکیب مندرجہ بالا شربت تیار کر لینا چاہیئے۔

ترکیب شربت انگور

جتنا شربت بنانا منظور ہو اتنے ہی انگوروں کو کوٹ کر اور کپڑے سے چھان کر صاف پانی انگوروں کا لیکر حسب قاعدہ مندرجہ بالا قند سفید ملاکر شربت انگور تیار کر لیں۔

ترکیب سیب کا شربت

یہ شربت دلکو بہت تقویت دیتا ہے اور تپ صفراوی کو بھی دور کرتا ہے۔ ترکیب بنانیکی یہ ہے۔ کہ تھوڑے سے دانے سیب کے جو اول قسم کا عمدہ لیکر چھلکہ اور بیج سیب کے صاف کر کے پتھر صاف پر کوٹنا چاہیئے۔ بعد کوٹنے کے ایک کپڑے میں دبا کر اُنکا عرق نکال اور اس پانیکو آگ پر جوش دو۔ جب پانی تین حصہ جلجاوے اور ایک حصہ رہجاوے۔ باقیماندہ عرق کے آدہے وزن میں قند سفید ملاکر قوام کرلو اور بوتلوں میں بھر کر رکھ لو۔ وقت ضرورت کے صرف کرو

ترکیب شربت املی کا

یہ شربت صفرا وغیرہ کو دور کر دیتا ہے اور دل کو تقویت دیتا ہے اور طبیعت کو فرحت بخشتا ہے۔ بنانیکا طریقہ یہ ہے۔ ایک سیر املی کو پانی میں جوش دینا چاہیئے۔ جب انکا شیرہ نکل آوے بعد میں دو سیر قند سفید ملاکر حسب قاعدہ بالا عمل کریں۔

ہر ایک

ترکیب مہندی کا تیل

یہ تیل عجیب ہے اس تیل سے بال سفید سیاہ ہو جاتے ہیں عقیق بو
سیاہ بال کو سفید نہیں ہونے دیتا۔ بنانیکی ترکیب یہ ہے۔
برگ مہندیکے آٹھ چھٹانک لیکر ایک سیر پانی میں خوب جوش دو
جب رنگ نکل آوے۔ تب اُتار لے اور ایک کپڑے میں سے
چھان لو۔ پھر نصف سیر تلونکا تیل اُس پانی میں شامل کرکے خوب
پکاؤ اور ایسا پکاؤ کہ کل پانی جل جاوے صرف تیل ہی تیل
باقی رہجاوے۔ تب چولہہ سے اتار لے اور ٹھنڈا ہونیکے
بعد بالوں پر استعمال کرنا چاہیئے۔

ترکیب آنولہ کا تیل

یہ بھی بالوں کو سیاہ اور مضبُوط کر دیتا ہے۔ بنانیکی ترکیب
یہ ہے۔ صنوبر کی جڑھ کی چھیل۔ مورد کے پتے۔ آنولہ۔ ان
تینوں ادویہ کو پاؤ بھر لیکر کوٹ لو پھر پانی میں پکالو۔ جب
اِن ادویہ کا رنگ نکل آوے تو ایک کپڑے میں چھان لو اور
اس پانی میں پاؤ بھر تلوں کا تیل ڈالکر خوب جوش دو
جب پانی جلجاوے اور تیل رہجاوے تب اتار لو اور استعمال کرو

ترکیب تیل خوشبودار

اس تیل سے بھی بال سیاہ اور مضبُوط ہو جاتے ہیں اور
بہت خوشبودار ہو جاتے ہیں ترکیب یہ ہے۔ بالچھڑ۔ کپور کچری

صبح کے لاانجی ہمہ ہم وزن لیکر لوٹ لو اور دہوئی تلی کا تیل
اس پھٹانک اس میں ڈالدو اور ایک شیشی میں بھر کر بند
کرکے دہوپ میں ایک ہفتہ تک رکھو اور چھانکر استعمال کرو

ترکیب چورن ہاضم

ہزار مرتبہ یہ چورن تجربہ شدہ ہے۔ جن صاحبوں کا کھانا
ہضم نہ ہوتا ہو ان کیلئے بہت مفید ہے خاص کر وبائی
موسم میں زیادہ مفید ہے کیونکہ صدہا نسخہ چورن کے طب
کی کتابوں میں درج ہیں۔ مگر یہ نسخہ بہت اکسیر ہے۔ کیونکہ
کم قیمت بالانشین ہے۔ اور زیادہ تر ان سوداگروں کیلئے
ہے جو اس قسم کی دکانداری کرتے ہیں۔ تھوڑی سی لاگت
سے تیار ہو جاتا ہے اور فائدہ بہت دیتا ہے۔ ترکیب
چورن یہ ہے۔ سونف ایک تولہ۔ سناہکی ایک تولہ۔ ہلیلہ
خورد ایک تولہ۔ ہلیلہ کلان ایک تولہ۔ نمک ۲ تولہ۔ سہاگہ
چھ ماشہ۔ نوشادر چھ ماشہ۔ اجوائن چھ ماشہ۔ سونٹھ چھ ماشہ
باؤبڑنگ چھ ماشہ۔ کل ادویہ کو باریک کرکے رکھ لیں۔ اور
بعد کھانا کھانے کے تین ماشہ ہر روز کھائیں۔ بہت مجرب ہے

ترکیب سفوف مروارید

واسطے فائدہ امراض قلبیہ سوداوی مزاج وسواس وخفقان
کیلئے اکسیر ہے۔ اور حمل والی عورتوں کیلئے نہایت ہی مجرب ہے

موتی بے سوراخ کے جڑ مونگے کی۔ ورق نقرہ دوالائی ہر ایک
ساڑھے چار ماشہ۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ درونج عقربی
تخم ریحان۔ بادرنجبویہ۔ زیرہ۔ گلاب مصطگی ہر ایک ساڑھے
سترہ ماشہ۔ گیرو۔ ابریشم کترا ہوا۔ حجر ارمنی۔ یالاجورد
ہر ایک ساڑھے دس ماشہ۔ کابلی ہرڑ۔ گاؤزبان ہر ایک
تین تولہ کوٹ چھان کر تین ماشہ سے لیکر سات ماشہ تک
ساتھ شربت گاؤزبان کے استعمال کریں۔

ترکیب سفوف مقوی باہ

یہ سفوف بہت فائدہ مند ہے۔ تج خراسانی۔ موصلی سفید
دکھنی ستاور۔ بہجند۔ تال مکھانہ۔ گوکھرو۔ اسگند ناگوری
لسوڑہ۔ گوند ڈھاک۔ گوند سنبھلی۔ بالچھڑ۔ موچرس۔ تخم اٹنگن
تخم کونچ۔ سروالی۔ تخم کربلی۔ سمندرسوکھ۔ ہموزن ایک لیکر
اور کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ بوقت صبح ہمراہ
شیر گائے کے ساتھ استعمال کرنا چاہیئے۔

ترکیب سفوف طباشیر

جن بچوں خورد سالوں کو اکثر دست آتے ہیں۔ اُن کے
لئے یہ سفوف بہت مجرب ہے۔ اور سوائے بچوں کے
بڑوں کو بھی فائدہ مند ہے۔ ادویہ ہے۔ بنسلوچن انار دانہ
بہت باریک کر کے گوند لیکر۔ گوند کتیرا۔ مصطگی۔ تخم مورد

گلاب کے پھول۔ گیرو ہم وزن لیکر سفوف تیار کرو
بچوں کیلئے سوا دو ماشہ صبح اور شام کے وقت سبز تخم شش
کے ساتھ استعمال کرو۔ بہت مجرّب ہے۔

ترکیب بواسیر کا سفوف

یہ سفوف خونی بواسیر کیلئے مجرب ہے۔ رسوت تنگر کوئی ۱۴
ماشہ۔ کوئلہ دیوار کہنہ سات ماشہ دونوں کو روغن بادام
میں چرب کرکے دو ماشہ لیکر پانی سرد کے ساتھ فجر کے
وقت نہار منہ کھانا چاہیئے۔

ترکیب سفوف واسطے جریان

بیجبند سیاہ۔ تخم ہلیل۔ ہر ایک ساڑھے تین تین تولہ گوکھرو
اندر جو شیریں۔ تال مکھانہ ہر ایک سات تولہ۔ لسوڑہ اڑھائی
تولہ۔ ان سب ادویہ کو کوٹ چھان کر۔ ہم وزن شکر ملاکر ہر روز
ایک تولہ تازہ پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

ترکیب شربت صندل

یہ شربت دلکو قوت دیتا ہے۔ اور تشنگی کو مات کرتا ہے اور
شکم کی غلاظت کو دور کرتا ہے۔ برادہ صندل سفید ساڑھے سات
تولہ آٹھ پہر آب میں بھگودیں اور دوسرے دن آگ پر جوش
دے کر عرق نکالکر ایک سیر قند سفید ملاکر شربت تیار کرلو
بعد تیار کرنے کے استعمال میں لاوُ۔

ترکیب شربت خشخاش

یہ شربت کھانسی خشک اور بیماری سل کیلئے بہت مفید ہے
کاہو کے بیج۔ اجوائن خراسانی۔ ہر ایک ساڑھے دس ماشہ
دو قسم کی خشخاش۔ سفید و سیاہ ہر چار چار چھٹانک
ڈیڑھ سیر پانی میں جوش دو۔ جب پانی نصف رہجائے
تب کپڑے میں چھان کر لعاب اسغول ملاکر شربت تیار کر لو۔

ترکیب ہنسراج کا شربت

نزلہ اور کھانسی۔ ضعف معدہ۔ اور جگر کو بھی فائدہ مند ہے بنفشہ
نیلوفر۔ فراسیون۔ ہنسراج۔ ملٹھی۔ زوفا خشک۔ سونف کی
جڑھ۔ تخم خطمی کے چھلے ہوئے۔ تخم خبازی۔ بیج السی۔ گاؤزبان
انجیر زرد۔ عناب ولائیتی۔ مویز منقی۔ لسوڑہ۔ ہم وزن لیکر جو
ادویہ کوٹنے کی ہوں کوٹ کر پانی میں بھگو کر صبح اور شام۔
جوش دو جب نصف پانی رہجاوے ترنجبین خراسانی ڈیڑھ
پاؤ اور قند سفید ایک سیر زیادہ کر کے قوام کر لو تب شربت تیار ہو جاویگا

ترکیب کاکج کا شربت

زخم کہنہ اور سوزاک کے لئے بہت فائدہ مند ہے۔ سونف رومی اجمود
کے بیج ہر ایک سات ماشہ۔ ہنسراج ڈیڑھ تولہ۔ بنفشہ ڈیڑھ تولہ
گاؤزبان ڈیڑھ تولہ۔ گوکھرو دو تولہ۔ کاکج تین تولہ۔ کھیرے اور
ککڑی کے بیج۔ بونے نو تولہ۔ قند سفید آدھ سیر ڈا...

قاعدہ بالا تیار کر لیں۔

کتھہ بنانے کی ترکیب

دو چھٹانک کتھہ سفید اعلیٰ درجہ کا لیکر باریک کر لیں پھر اس میں ایک پتھہ کیوڑہ کا (جسکو بھلی کیوڑہ کہتے ہیں جےپور کی طرف زیادہ پیدا ہوتا ہے) لیویں اور اس کے اندر کتھہ باریک اس طریق سے تہہ دے کر رکھ دینا چاہیئے جیسے کہ ورق چاندی کے کاغذ کے اندر رکھے جاتے ہیں جب کہ وہ پتھہ خشک ہو جاوے نکال لو اور اس کتھہ کو حسب قاعدہ کام میں لاؤ اور بہت خوشبودار کتھہ ہو جاوے گا۔

ترکیب دوم

کتھہ سفید ایک چھٹانک۔ جلوتری تین ماشہ۔ دانہ الائچی خورد تین ماشہ۔ دارچینی تین ماشہ۔ لونگ تین ماشہ پہلے کتھہ کو پکایا جاوے۔ جس وقت کتھہ پک جاوے۔ اس وقت ادویہ مذکورہ بالا کو بہت باریک پیس کر اور کپڑچھان کرکے اس کتھہ میں ڈالدو۔ اور کتھہ کو جما لو۔ یہ بھی عمدہ ہو جاوے گا۔ اگر چاہو۔ کہ خشک کام میں لاؤ اس بنے ہوئے کتھہ کو عمدہ طریق سے خشک کرکے مثل حباب کے باریک [illegible] لو۔ جس وقت پان کھانے کی ضرورت ہو تو پان [illegible]